BIOSUISSE

DIRETTIVE

PER LA PRODUZIONE, LA TRASFORMAZIONE E IL COMMERCIO DI PRODOTTI GEMMA

Versione del 1° marzo 2014

Prefazione

Gli agricoltori svizzeri hanno contribuito in maniera sostanziale allo sviluppo dell'agricoltura biologica. Poco dopo l'enunciazione dei principi dell'agricoltura biodinamica da parte del Dottor Rudolf Steiner (1924), in Svizzera nacquero aziende che applicarono i suoi metodi adattandoli alle condizioni climatiche e strutturali della Svizzera. Negli anni 40 il Dottor Hans Müller sviluppò l'agricoltura biologico-organica, spiegò agli agricoltori l'importanza del mantenimento della fertilità del suolo e diffuse il pensiero dell'agricoltura a cicli chiusi nella produzione vegetale. Nel 1974, alcuni rappresentanti lungimiranti dei due metodi di coltivazione fondarono l'istituto di ricerche per l'agricoltura biologica (IRAB/FiBL) che ha il compito di consolidare scientificamente le osservazioni dei pionieri dell'agricoltura biologica. L'era moderna dell'agricoltura biologica iniziò nel 1981 con la fondazione dell'Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica (Bio Suisse). Questa società mantello oltre all'Istituto di ricerca per l'agricoltura biologica oggi comprende più di 30 organizzazioni agricole e il Bio-Forum Möschberg.

Le prime direttive comuni per l'agricoltura vennero approvate nel 1981; contemporaneamente fu creato il marchio registrato per l'agricoltura biologica controllata, la Gemma. Oggi la Gemma è un marchio ambito che gode di una grande credibilità presso i consumatori.

La presente versione rielaborata e adattata delle direttive Bio Suisse regola il controllo e la dichiarazione secondo i requisiti previsti dal Regolamento sull'agricoltura ecologica della Comunità Europea e dall'Ordinanza federale sull'agricoltura biologica, superandola però considerevolmente per quanto riguarda la tecnica di produzione (produzione vegetale, allevamento) e la trasformazione.

Bio Suisse

Urs Brändli
presidente

Sommario

Direttive per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti Gemma

Elenco delle abbreviazioni **7**

Diritto dei marchi **9**

Bio Suisse — Linee guida **10**

Parte I: Direttive comuni **12**

1 Campo di applicazione 12

2 Obbligo contrattuale e di controllo 13

3 Impiego del marchio Gemma 26

4 Requisiti sociali 29

5 Relazioni commerciali eque 31

Parte II: Direttive per la produzione vegetale e per l'allevamento di bestiame **35**

1 Conversione all'agricoltura biologica e globalità aziendale 35

1.1 Globalità aziendale 35

1.2 Conversione all'agricoltura biologica 39

1.3 Conversione graduale 41

1.4 Coltivazione di nuove superfici 43

1.5 Comunità aziendali e per la tenuta di animali e collaborazione interaziendale 45

2 Norme generali per la produzione vegetale 47

2.1 Fertilità del suolo 47

2.2 Selezione di piante e materiale di moltiplicazione 49

2.3 Promozione della biodiversità 58

2.4 Approvvigionamento con sostanze nutritive 74

2.5 Protezione da immissioni 83

2.6 Salute delle piante 84

2.7 Efficienza energetica 85

3 Norme di produzione specifiche per la produzione vegetale 87

3.1 Ortaggi e erbe 87

3.2 Frutta e bacche 88

3.3 Vite 89

3.4 Funghi commestibili 89

3.5 Produzione di germogli 90

3.6 Piante ornamentali e erbe in vaso 91

4 Norme di produzione generali per la detenzione di animali 94

4.1 Detenzione di animali 94
4.2 Foraggiamento 95
4.3 Allevamento di animali 101
4.4 Provenienza degli animali, termini di attesa e traffico degli animali 101
4.5 Salute degli animali 112

5 Norme di produzione specifiche per la detenzione degli animali 114
5.1 Bovini 114
5.2 Pecore 114
5.3 Capre 115
5.4 Suini 116
5.5 Pollame 119
5.6 Pollame da ingrasso e quaglie 125
5.7 Conigli 129
5.8 Pesci commestibili 130
5.9 Apicoltura e prodotti dell'apicoltura 138

Parte III: Direttive per trasformazione e commercio 142

1 Requisiti generali 142
2 Latte e latticini 168
3 Carne e prodotti a base di carne 181
4 Frutta, verdura, erbe, funghi e germogli 184
5 Cereali e prodotti a base di cereali 192
6 Uova e ovoprodotti 196
7 Spezie, condimenti, brodi, minestre e salse 199
8 Oli e grassi vegetali 206
9 Alcolici e aceto 210
10 Prodotti dell'apicoltura 216
11 Lievito e prodotti a base di lievito 218
12 Dolciumi 219
13 Caffè, cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao 219
14 Gastronomia 220
15 Mangimi 226
16 Prodotti cosmetici naturali 230
17 Trasformazione in azienda e per conto terzi 231
18 Concimi e ammendamenti con la Gemma sostanza ausiliare 234

Parte IV: Direttiva per la raccolta di piante selvatiche 245

Parte V: Direttive per l'importazione **247**

1 Prescrizioni generali 249
1.1 Controllo, certificazione e riconoscimento 249
1.2 Presenza sul mercato 252
1.3 Requisiti sociali 252
1.4 Commercio equo 253
1.5 Dissodamento di superfici ad alto valore di conservazione (High Conservation Value Areas) a scopo agricolo 253
1.6 Requisiti relativi alla gestione dell'acqua 254
1.7 Appropriazione di terreni (Land Grabbing) 255
1.8 Politica dei residui 255

2 Prescrizioni produzione vegetale e allevamento di animali 256
2.1 Conversione all'agricoltura biologica secondo le direttive Bio Suisse 256
2.2 Produzione vegetale 258
2.3 Allevamento di animali 263

3 Prescrizioni per trasformazione e commercio 264
3.1 Separazione del flusso delle merci e rintracciabilità di prodotti certificati da Bio Suisse 264
3.2 Controllo dei parassiti nello stoccaggio e nella trasformazione 265

4 Prescrizioni per la raccolta di piante selvatiche 267
4.1 Definizioni 267
4.2 Periodo di conversione 267
4.3 Dichiarazione 267
4.4 Controllo 267
4.5 Area di raccolta 267
4.6 Attività di raccolta 267
4.7 Stabilità dell'habitat e biodiversità 268
4.8 Trasformazione e stoccaggio 268

Guida alla lettura della nuova edizione delle direttive bio Suisse

Ogni singola direttiva è costituita da diverse parti per formare un settore tematico; in seno all'associazione sono autorizzate a prendere decisioni diverse istanze:

- I principi e gli obiettivi di una direttiva sono approvati dall'assemblea dei delegati e sono contrassegnati con una barra verde a margine del testo.
- Le prescrizioni che seguono si basano sui principi e ne disciplinano l'applicazione tecnica. Le modifiche delle istruzioni sono presentate alle organizzazioni associate e se queste non fanno opposizione entro il termine di 60 giorni il consiglio direttivo le mette in vigore. Le istruzioni nel testo non sono particolarmente evidenziate.
- Per determinati aspetti esistono norme di attuazione operative rilasciate e adeguate dalle commissioni del marchio competenti. Queste norme sono contrassegnate da una barra tratteggiata verticalmente a margine del testo.
- Gli allegati infine contengono elenchi modificabili a breve termine e informazioni pratiche. Le competenze sono definite individualmente, il segretariato centrale di Bio Suisse tiene un elenco sintetico. Gli allegati seguono direttamente il capitolo al quale si riferiscono. Sono designati come allegati e sono contrassegnati da una barra tratteggiata orizzontalmente a margine del testo.

Queste direttive come pure i documenti supplementari contraddistinti dal riferimento → sono messi a disposizione sul sito www.bio-suisse.ch (Normative & Promemoria) e www.bioaktuell.ch (Normative bio).

Elenco delle abbreviazioni

▾	Ingrediente critico per quanto concerne la tecnologia genetica: dichiarazione d'impegno per il rispetto del «divieto di tecnologia genetica» giusta le disposizioni del → RegB-UE e dell'→ OrdB.
◦	Questi prodotti o procedimenti sono soggetti a permesso del segretariato centrale di Bio Suisse (questo vale sia per licenziatari che per trasformatori in azienda).
ACE	area con clima esterno
AGRIDEA	Centrali di consulenza agricola Lindau (precedentemente LBL) e Losanna (precedentemente Service romand de vulgarisation agricole SRVA)
ALP	Stazione di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux ALP
bio-CH	Qualità bio di materia prima o derrata alimentare che adempie i requisiti dell'Ordinanza bio federale (OrdB)
bio-UE	Qualità bio di materia prima o derrata alimentare che adempie i requisiti del Regolamento relativo al metodo di produzione biologico dell'Unione Europea (RegB-UE)
CE	Commissione di esperti
CEL	Commissione d'esame delle licenze della Bio Suisse (organo predecessore della CMT)
CMI	Commissione del marchio importazione di Bio Suisse
CMP	Commissione del marchio produzione di Bio Suisse
CMT	Commissione del marchio trasformazione e commercio di Bio Suisse
CRP	Commissione di riconoscimento dei produttori della Bio Suisse (organo predecessore della CMP)
DEFR	Dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca (in precedenza → DFE)
DFE	Dipartimento federale dell'economia (dall'1.1.2013 → DEFR)
DFI	Dipartimento federale dell'interno
Dir.	Direttive Bio Suisse per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti Gemma. I riferimenti a titoli con numeri a una o due cifre nelle direttive sono indicati come capitoli (p. es. cap. 4.2), i numeri a tre o a quattro cifre si riferiscono agli articoli (p. es. art. 4.2.2). Nei documenti delle normative che non fanno parte delle direttive il riferimento alle direttive è completato con «dir.» o «direttive».
ET	Trasferimento di embrioni
FiBL	Istituto di ricerche sull'agricoltura biologica
GO	Galline ovaiole
ha	Ettaro
HMF	Hydroxymethylfurfural
IFOAM	International Federation of Organic Agriculture Movements
LAF	Luce ad alta frequenza
METAS	Ufficio federale di metrologia e di accreditamento
non biologico	Da produzione convenzionale o PI; spesso (p. es. nella dichiarazione di derrate alimentari) viene sostituito da «convenzionale»
OAdd	Ordinanza sugli additivi (RS 817.022.31)
OCEst	Ordinanza sui contributi d'estivazione (910.133)
ODerr	Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (RS 817.02)
OEto	Ordinanza del DFE del 25 giugno 2008 concernente i programmi etologici (Ordinanza sui programmi etologici) (RS 910.132.4)
OGM	Organismi geneticamente modificati
OLAIA	Ordinanza sul libro dei prodotti destinati all'alimentazione degli animali (RS 916.307.1)

OPAc	Ordinanza sulla protezione delle acque (RS 814.201)
OPAn	Ordinanza sulla protezione degli animali (RS 455.1)
OPD	Ordinanza sui pagamenti diretti
OrdB	Ordinanza bio federale: Ordinanza sull'agricoltura biologica e la designazione dei prodotti e delle derrate alimentari ottenuti biologicamente (RS 910.18)
OrdB DFE	Ordinanza del DFE sull'agricoltura biologica (RS 910.181)
ORI	Ordinanza sui requisiti igienici (RS 817.024.1)
ORRPChim	Ordinanza sulla riduzione dei rischi inerenti ai prodotti chimici (RS 814.81)
OsoE	Ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti (RS 817.021.23)
PI	Produzione integrata
PI	Pollame da ingrasso
PO	Pollastrelle
PV	Peso vivo
PVC	Cloruro di polivinile
Regolamento UE	Regolamento (CE) no 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
RegB-UE	Regolamento (CE) n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
SAU	Superficie agricola utile
SSRA	Programma concernente i sistemi di stabulazione particolarmente rispettosi degli animali (v. OEto art. 3)
SS	Sostanza secca
UBGF	Unità bestiame grosso fertilizzante
UFVet	Ufficio federale di veterinaria
USAV	Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria
UFAG	Ufficio federale dell'agricoltura
UFSP	Ufficio federale della sanità pubblica
UFV	Ufficio federale di veterinaria
UHT	Ultra High Temperature. Riscaldamento a temperature molto elevate per brevissimi periodi di tempo di latte e latticini
URA	Programma concernente l'uscita regolare all'aperto degli animali da reddito (v. OEto art. 4)
UV	Ultravioletto (oltre il violetto): radiazione nel settore invisibile con una lunghezza d'onda tra 380 e 10 nm

Tutte le leggi e le ordinanze federali sono ottenibili presso l'Ufficio federale delle costruzioni e della logistica UFCL (precedentemente l'Ufficio centrale federale degli stampati e del materiale), 3003 Berna, tel. 031 325 50 50, o possono essere scaricati dal sito internet www.admin.ch/ch/d/sr/sr.html

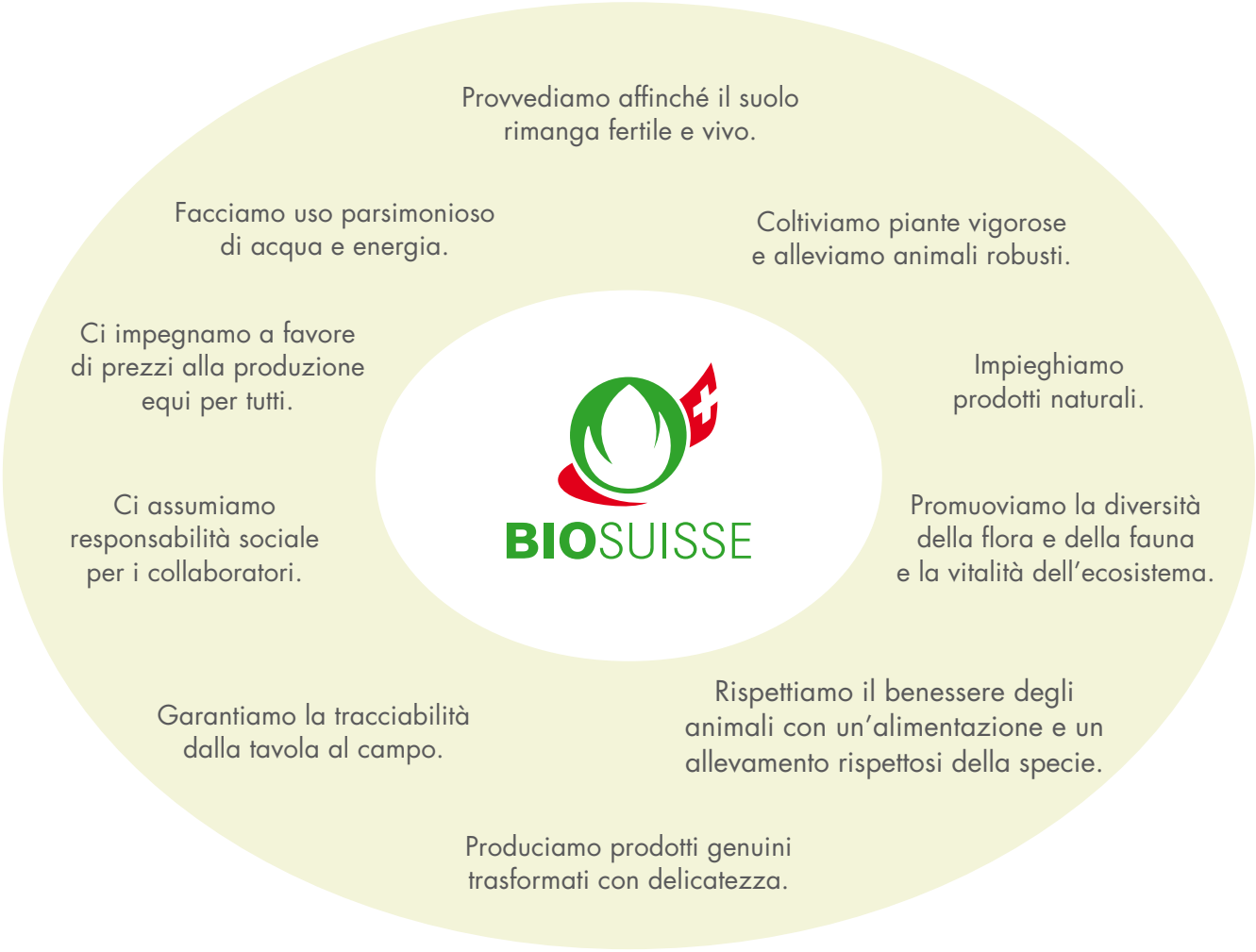
Diritto dei marchi

	Marchio registrato presso l'Istituto federale della proprietà intellettuale, CH 3003 Berna, con il numero 405758 e P-479695
KNOSPE	Marchio registrato presso l'Istituto federale della proprietà intellettuale, CH 3003 Berna, con il numero P-494457
BOURGEON	Marchio registrato presso l'Istituto federale della proprietà intellettuale, CH 3003 Berna, con il numero P-494456
GEMMA	Marchio registrato presso l'Istituto federale della proprietà intellettuale, CH 3003 Berna, con il numero P-494458
BUD	Marchio registrato presso l'Istituto federale della proprietà intellettuale, CH 3003 Berna, con il numero P-494459

LINEE GUIDA

I PRINCIPI DEI CONTADINI E DELLE CONTADINE, DEGLI ORTICOLTORI E DELLE ORTICOLTRICI GEMMA

Siamo coscienti della nostra responsabilità verso la natura e verso le persone che lavorano con essa.
Vogliamo conciliare il nostro lavoro con i cicli naturali e con le condizioni quadro economiche.
Ogni giorno ci dedichiamo anima e corpo alla nostra visione comune.


Provvediamo affinché il suolo rimanga fertile e vivo.
Facciamo uso parsimonioso di acqua e energia.
Coltiviamo piante vigorose e alleviamo animali robusti.
Ci impegnamo a favore di prezzi alla produzione equi per tutti.
BIOSUISSE
Impieghiamo prodotti naturali.
Ci assumiamo responsabilità sociale per i collaboratori.
Promuoviamo la diversità della flora e della fauna e la vitalità dell'ecosistema.
Garantiamo la tracciabilità dalla tavola al campo.
Rispettiamo il benessere degli animali con un'alimentazione e un allevamento rispettosi della specie.
Produciamo prodotti genuini trasformati con delicatezza.

Da questo ciclo globale risultano prodotti biologici genuini e sani che offrono al consumatore sapori e piacere.

Le linee guida sono state scritte per contadini e contadine Gemma, per orticoltori e orticoltrici, per tutte le persone attive in agricoltura biologica.
Per motivi di leggibilità il testo si limita alla forma maschile.

BIO SUISSE – L'ASSOCIAZIONE MANTELLO DELLE AZIENDE GEMMA SVIZZERE

CHE COSA VOGLIAMO

LA NOSTRA VISIONE

Occupiamo uno spazio vitale sostenibile, agricolo e rurale per l'uomo, gli animali, le piante e l'ambiente. Il Paese bio Svizzera è centrato su un'agricoltura olistica, vivibile di generazione in generazione, che produce alimenti genuini e sani che offrono ai consumatori sapori e piacere.

COME LAVORIAMO

I NOSTRI VALORI

La Gemma garantisce una definizione olistica dell'agricoltura biologica. Bio Suisse conferisce un alto valore al marchio Gemma contribuendo così ad assicurare l'avvenire delle aziende Gemma svizzere. Il nostro lavoro e la nostra comunicazione si orientano a norme ambiziose e a elevati requisiti etici.

I contadini Gemma dirigono Bio Suisse in modo democratico e definiscono nelle direttive l'agricoltura biologica per i prodotti Gemma.

Bio Suisse mantiene quanto si è dimostrato valido, migliora quello che esiste, crea novità e si impegna a favore del progresso e dello sviluppo dell'agricoltura biologica, quindi anche dell'importazione e dell'esportazione responsabile e autodeterminata di prodotti Gemma.

CHI SIAMO

LA NOSTRA ORGANIZZAZIONE

Bio Suisse è l'associazione mantello della aziende Gemma svizzere e proprietaria del marchio registrato Gemma.

Bio Suisse organizza e dirige lo sviluppo della Gemma e dell'agricoltura biologica in Svizzera.

La base è rappresentata dai contadini Gemma e dagli orticoltori Gemma organizzati nelle organizzazioni associate.

Parte I: Direttive comuni

1 Campo di applicazione

Le direttive Bio Suisse (Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica) valgono:
- per la produzione di prodotti vegetali e animali commercializzati con la Gemma quale marchio registrato Bio Suisse, risp. per la cui produzione si fa riferimento alle direttive Bio Suisse;
- per la trasformazione e il commercio di alimenti costituiti parzialmente o interamente da materie prime prodotte secondo le direttive Bio Suisse e che vengono contrassegnate con la Gemma;
- per i coadiuvanti dichiarati con la Gemma o per la cui produzione si fa riferimento alle direttive Bio Suisse.

Nello statuto sono disciplinate le competenze per l'emanazione e le modifiche delle direttive.

La seguente ulteriore documentazione è parte integrante delle direttive e può essere richiesta presso Bio Suisse:
1. Catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali per produttori
2. Elenco dei fattori di produzione del FiBL
3. Elenco dei foraggi Bio Suisse/ALP/FiBL: basi per la produzione e per l'impiego in agricoltura biologica
4. Regolamento delle sanzioni – produttori
5. Regolamento delle sanzioni – licenziatari
6. Elenco delle organizzazioni associate a Bio Suisse

Le singole organizzazioni di produttori hanno facoltà di imporre ai loro membri ulteriori condizioni in campi parziali.

Non si può dedurre il diritto all'uso della Gemma da norme di legge sulla trasformazione, la conservazione o la specificazione di derrate alimentari in contraddizione con le presenti direttive.

2 Obbligo contrattuale e di controllo

I produttori (produzione agricola) e i licenziatari (trasformazione e commercio) vanno regolarmente controllati per verificare il rispetto delle direttive Bio Suisse. A questo scopo devono stipulare un contratto con un ente di controllo e di certificazione designato da Bio Suisse.

Un'azienda non può stipulare contemporaneamente un contratto con due organismi di certificazione autorizzati. Le deroghe possono essere concesse unicamente dal proprio ente di certificazione.

I produttori acquisiscono il diritto ad usare il marchio registrato Gemma mediante il contratto di produzione e sono tenuti al versamento delle quote d'associazione e di marketing. Il contratto regola pure la dichiarazione dei prodotti nella vendita e nel commercio. Qualora venisse conseguita una notevole cifra d'affari con il commercio di prodotti contrassegnati con la Gemma acquistati da terzi, anche i produttori sottostanno all'obbligo di stipulare un contratto di licenza.

Aziende di trasformazione e imprese commerciali possono acquisire il diritto all'uso del marchio registrato unicamente tramite contratto. Chiunque contrassegni i propri prodotti con la Gemma è tenuto a stipulare un contratto di licenza e a versare le tasse di licenza.

Coloro che fanno un uso diverso della Gemma sono tenuti a stipulare un contratto per l'uso del marchio con Bio Suisse e a versare la tassa sul marchio.

Le aziende e le imprese che hanno stipulato un contratto con Bio Suisse sono sottoposte regolarmente a controlli miranti a verificare il rispetto delle presenti direttive.

2.1 Controllo e certificazione

2.1.1 Contratto di controllo e di certificazione

I produttori (agricoltori, produttori di prodotti agricoli) nonché le aziende di trasformazione e le imprese commerciali devono stipulare un contratto con una ditta di controllo e di certificazione accreditata dalla Confederazione (risp. dall'Ufficio federale di metrologia e di accreditamento METAS) e designata da Bio Suisse. Il capoazienda riceve il contratto di certificazione assieme al contratto di controllo. Onde garantire il rispetto delle direttive i produttori Gemma e i licenziatari vanno controllati e certificati ogni anno dagli organismi di controllo e di certificazione autorizzati.

2.1.1.1 Organismi di controllo e di certificazione autorizzati

La concessione dell'autorizzazione avviene mediante un contratto con Bio Suisse. Il consiglio direttivo emana i criteri e decide in merito all'autorizzazione a imprese di effettuare il controllo e la certificazione nel settore dell'agricoltura nonché nel settore della trasformazione e del commercio.

→ ***ad art. 2.1.1.1: «Elenco delle organizzazioni autorizzate al controllo e alla certificazione secondo le direttive Bio Suisse (Svizzera)» (allegato al cap. 2.1)***

2.1.2 Controllo produttori (produzione)

Le aziende sono tenute a dichiarare l'acquisto e l'impiego di concimi, mangimi, risp. additivi nei mangimi e i prodotti fitosanitari. Nell'azienda non devono essere presenti sostanze ausiliarie non ammesse secondo le presenti direttive.

Le aziende sono inoltre obbligate a tenere un registro della produzione e una contabilità dettagliata degli acquisti e delle vendite.

Se aziende Gemma collaborano nell'avvicendamento e nella concimazione devono scegliere lo stesso organismo di certificazione.

In tutte le aziende Gemma sono automaticamente controllati anche i requisiti GQ carne svizzera.

Considerazione delle modifiche delle scorte di magazzino in occasione del controllo
In occasione del controllo va coerentemente tenuto conto della quantità somministrata. Non si può partire automaticamente dal presupposto che la quantità somministrata equivale all'acquisto. Occorre prestare particolare attenzione nel caso di consistenti acquisti o se l'azienda è considerata al limite. (CMP 18.5.1999)

2.1.3 Controllo della trasformazione e del commercio

2.1.3.1 Obbligo di registrazione, contabilità

Il licenziatario è tenuto a provare il rispetto delle presenti direttive. Le annotazioni e le registrazioni contabili devono poter essere verificate in ogni fase del processo di trasformazione, a partire dalla produzione agricola al trasporto, al magazzinaggio, al silo, alla trasformazione vera e propria, all'imballaggio presso il trasformatore o il grossista fino alla vendita al dettaglio.

Ogni prodotto deve essere identificabile fino all'origine. Qualora prodotti di provenienza diversa vengono mischiati nel magazzino o durante il processo di trasformazione, la provenienza deve risultare chiaramente dalla contabilità.

I licenziatari devono conservare un campione separato di ciascun lotto durante l'intero periodo in cui il relativo prodotto solitamente è in commercio. Bio Suisse può concedere eccezioni. Per determinati prodotti Bio Suisse può prelevare campioni tramite l'ente di controllo e farli depositare in luogo neutro.

2.1.3.2 Controllo

Durante il controllo viene verificata l'osservanza delle presenti direttive e delle condizioni generali del contratto di licenza. In particolare vengono controllate tutte le installazioni che sono in relazione con la produzione dei prodotti biologici nonchè il flusso delle merci.

Allegato alla parte I, cap. 2.1

Elenco delle organizzazioni autorizzate al controllo e alla certificazione secondo le direttive Bio Suisse (Svizzera)

1. Enti di certificazione ammessi per produttori (incl. trasfromazione in azienda) e per acquacolture

bio.inspecta AG Postfach 5070 Frick Tel. 062 865 63 00 Fax 062 865 63 01 admin@bio-inspecta.ch www.bio-inspecta.ch Numero di accreditamento: SCESp 006 Codice dell'ente di certificazione per indicazione sull'imballaggio di prodotti bio: CH-Bio-006	Bio Test Agro AG (BTA) Schwand 3110 Münsingen BE Tel. 031 722 10 70 Fax 031 722 10 71 info@bio-test-agro.ch www.bio-test-agro.ch Numero di accreditamento: SCESp 086 Codice dell'ente di certificazione per indicazione sull'imballaggio di prodotti bio: CH-Bio-086

2. Enti di certificazione ammessi per la trasformazione e il commercio

Ammissione senza restrizione		
bio.inspecta AG Postfach 5070 Frick Tel. 062 865 63 00 Fax 062 865 63 01 admin@bio-inspecta.ch www.bio-inspecta.ch Numero di accreditamento: SCESp 006 Codice dell'ente di certificazione per indicazione sull'imballaggio di prodotti bio: CH-Bio-006	Institut für Marktökologie (IMO) Weststrasse 51 8570 Weinfelden Tel. 071 626 06 26 Fax 071 626 06 23 agro@imo.ch www.imo.ch Numero di accreditamento: SCESp 004 Codice dell'ente di certificazione per indicazione sull'imballaggio di prodotti bio: CH-Bio-004	ProCert Safety AG Holzikofenweg 22 3000 Bern 23 Tel. 031 560 67 67 Fax 031 560 67 60 bern@procert.ch www.procert.ch Numero di accreditamento: SCESp 038 Codice dell'ente di certificazione per indicazione sull'imballaggio di prodotti bio: CH-Bio-038

Ammissione limitata alle piccole imprese artigianali*
Bio Test Agro AG (BTA) Schwand 3110 Münsingen BE Tel. 031 722 10 70 Fax 031 722 10 71 info@bio-test-agro.ch www.bio-test-agro.ch Numero di accreditamento: SCESp 086 Codice dell'ente di certificazione per indicazione sull'imballaggio di prodotti bio: CH-Bio-086

* L'ammissione è limitata alle aziende autonome i cui collaboratori non superano un tasso di occupazione del 1'000 % o la cui cifra d'affari complessiva non è superiore a 4 milioni di CHF (in base all'Ordinanza sui miglioramenti strutturali (OMSt), RS 913.1, art. 10a cpv. 1 lettere a e c).

2.2 Contratto tra produttori e Bio Suisse

2.2.1 Contratto di produzione Gemma

I produttori acquisiscono il diritto ad usare il marchio registrato Gemma mediante il contratto di produzione e sono tenuti al versamento delle quote d'associazione e di marketing. Il contratto regola pure la dichiarazione dei prodotti nella vendita e nel commercio. Qualora venisse conseguita una notevole cifra d'affari con il commercio di prodotti contrassegnati con la Gemma acquistati da terzi, anche i produttori sottostanno all'obbligo di stipulare un contratto di licenza. Il consiglio direttivo ne stabilisce le condizioni.

2.2.2 Obbligo di licenza

Per i produttori l'uso del marchio registrato «Gemma» in linea di massima è gratuito. I prodotti ottenuti da materie prime dell'azienda non sono soggetti a licenza.

I produttori che acquistano prodotti Gemma per un valore d'acquisto superiore a CHF 150'000.–[1] e li rivendono a venditori diretti sono tenuti a stipulare un contratto di licenza con Bio Suisse. Per loro vale il regolamento tariffario per produttori con vendita diretta.

I produttori che non commerciano in prodotti Gemma come venditori diretti sono tenuti a stipulare un contratto di licenza con Bio Suisse a partire da un valore d'acquisto superiore a CHF 150'000.– Per loro vale il regolamento tariffario inerente al contratto di licenza Gemma.

2.2.3 Obbligo di adesione per produttori di latte commerciale

I produttori di latte commerciale sono tenuti a aderire a una delle organizzazione per il latte bio ammesse da Bio Suisse. In alternativa possono farsi registrare presso Bio Suisse se rientrano in una delle seguenti categorie:

- produttori di latte commerciale che non vendono latte come latte bio o da conversione;
- produttori di latte commerciale che praticano esclusivamente la vendita diretta del latte;
- produttori di latte commerciale che impiegano tutto il latte prodotto come latte per nutrire i vitelli in aziende terze.

Il latte impiegato per nutrire i vitelli nella propria azienda (allevamento, ingrasso di vitelli) non è considerato latte commerciale. Le aziende che impiegano il loro latte esclusivamente a questo scopo non sono tenute a aderire a una delle organizzazioni per il latte bio e non devono essere registrate presso Bio Suisse (CMP 6/2013).

2.2.3.1 Organizzazioni per il latte bio OLB

La CMP stabilisce i criteri per l'ammissione. Essa disciplina il rilascio e il ritiro dell'ammissione nonché le sanzioni. I criteri di ammissione includono la forma dell'organizzazione, la quantità minima di latte bio da produrre e la partecipazione alle negoziazioni sui prezzi del latte. Le OLB si impegnano ad applicare le decisioni prese all'unanimità nelle negoziazioni sui prezzi del latte. La CMP decide in merito al rilascio e alla revoca dell'ammissione e a eventuali sanzioni.

L'ammissione delle organizzazioni per il latte bio avviene mediante la stipulazione di un contratto con Bio Suisse. Il segretariato centrale tiene un elenco delle organizzazioni ammesse.

OLB attualmente riconosciute da Bio Suisse:

- Biomilchpool GmbH
- BMR ZMP
- IG Biomilch MIBA
- PMO Züger/Forster
- PROGANA
- Verein Biolieferanten Emmi-Biedermann

[1] Si considera il valore netto della merce escl. IVA e tasse di licenza. I prodotti acquistati imballati e rivenduti tali e quali possono essere dedotti da questa cifra. Nel caso di casse e di altri contenitori aperti ciò vale solo se l'intera fornitura è venduta invariata a casse ai consumatori, cioè se nulla della fornitura giunge nella vendita sfusa.

2.2.3.2 Obbligo di documentazione

In occasione del controllo le aziende Gemma devono documentare per iscritto la loro adesione a un'organizzazione di produttori di latte bio riconosciuta. È considerata una prova valida una conferma scritta dell'adesione o un conteggio attuale del latte dell'organizzazione di produttori di latte. Bio Suisse rilascia una conferma per il controllo alle aziende che figurano sul suo elenco.

Le organizzazioni di produttori di latte bio sono tenute a documentare ogni anno come adempiono i criteri di ammissione e eventuali disposizioni relative alle sanzioni. Le organizzazioni di produttori di latte bio permettono a Bio Suisse di visionare l'elenco aggiornato dei membri.

2.3 Contratto tra aziende di trasformazione e imprese commerciali e Bio Suisse (contratto di licenza)

Bio Suisse è detentrice del marchio registrato Gemma. Il diritto all'uso del marchio registrato da parte di terzi può essere acquisito unicamente tramite contratto.

2.4 Tariffe

Le tariffe per il contratto di produzione sono fissate dall'assemblea dei delegati Bio Suisse. Le tasse di licenza sono stabilite ogni anno dal consiglio direttivo Bio Suisse in regolamenti separati.

→ ***ad art. 2.4: «Condizioni relative al contratto di produzione Gemma Bio Suisse» (Allegato 1 al presente capitolo 2); «Condizioni di licenza Bio Suisse» (Allegato 2 al presente capitolo 2); «Regolamento tariffario inerente al contratto di licenza Gemma» (Allegato 3 al presente capitolo 2); «Regolamento concernente i contributi per membri (Allegato agli statuti Bio Suisse); Norme del ramo per esercizi di ristorazione, apicoltori, carne e commercio all'ingrosso; «Regolamento tariffario per produttori con vendita diretta»***

2.5 Permessi speciali

L'ente di certificazione in collaborazione con la CMP, decide ogni anno in merito ai permessi speciali. Eventuali deroghe vengono concesse solo temporaneamente.

2.6 Trasgressioni e sanzioni

Le sanzioni in caso di trasgressione alle presenti direttive sono stabilite nel regolamento delle sanzioni Bio Suisse. La sanzione meno grave è l'ammonimento con l'assegnazione di un termine per ovviare alla mancanza. La sanzione più grave è la privazione del riconoscimento di un'azienda risp. l'annullamento del contratto di produzione risp. di licenza con il pagamento di una pena convenzionale e di un eventuale risarcimento dei danni e la pubblicazione della decisione.

2.6.1 Ricorsi

I ricorsi contro le decisioni delle commissioni del marchio Bio Suisse vengono trattati dal consiglio direttivo Bio Suisse. I ricorsi contro le sanzioni vanno inoltrati all'organo statuente (giusta mezzi d'impugnazione). I ricorsi contro le decisioni dell'ente di certificazione vanno inoltrati all'ente di certificazione.

→ ***ad cap. 2.6: «Regolamento delle sanzioni agricoltura biologica» (produttori) e «Regolamento delle sanzioni licenziatari»***

Allegato 1 alla parte I, cap. 2

Condizioni del contratto di produzione Gemma Bio Suisse

A. Obblighi e prestazioni di Bio Suisse

1. Protezione del marchio registrato «Gemma/Bio Suisse»

Bio Suisse è un'organizzazione indipendente senza profitto, che rappresenta gli interessi dei produttori svizzeri Gemma e dei licenziatari. Essa è titolare del marchio registrato «Gemma/Bio Suisse» e ne amministra e protegge l'uso conforme alla legge. Le violazioni delle direttive Bio Suisse risp. l'uso abusivo del marchio registrato «Gemma/Bio Suisse» sono perseguiti da Bio Suisse con severe sanzioni a norma del regolamento Bio Suisse sulle sanzioni. Bio Suisse si impegna inoltre a intervenire immediatamente contro l'uso abusivo del marchio «Gemma/Bio Suisse» o il riferimento illecito alle direttive Bio Suisse nonché contro imitazioni non autorizzate e se necessario ad adire le vie legali.

2. Rilascio del marchio registrato «Gemma/Bio Suisse»

Con la firma del contratto di produzione Gemma, Bio Suisse conferisce all'azienda di produzione il diritto all'impiego del marchio registrato «Gemma/Bio Suisse». Oltre all'adempimento del contratto di produzione Gemma, la condizione per poter contrassegnare i prodotti con la Gemma è l'ottenimento di un certificato di un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse attestante il rispetto delle direttive Bio Suisse e l'adesione valida ad un'organizzazione associata a Bio Suisse. Per i prodotti importati le condizioni sono le disposizioni dell'Ordinanza bio federale (elenco dei paesi terzi o autorizzazione individuale), l'ottenimento di un certificato d'importazione relativo alla quantità e il riconoscimento Gemma da parte di Bio Suisse.

3. Ulteriore sviluppo delle direttive

Bio Suisse rielabora costantemente le proprie direttive. L'azienda di produzione può esercitare un influsso sulla formazione delle opinioni e sullo sviluppo delle direttive tramite l'organizzazione associata a Bio Suisse o facendo parte degli organi di Bio Suisse.

4. Informazione delle aziende di produzione Gemma

Bio Suisse si impegna a informare regolarmente i partner contrattuali su temi quali la coltivazione biologica, il mercato bio e l'assicurazione della qualità attraverso l'organo informativo ufficiale bioattualità.

5. Pubbliche relazioni e coordinamento del mercato bio

Bio Suisse informa regolarmente il pubblico sull'agricoltura biologica e sui pregi dei prodotti Gemma. Bio Suisse si adopera a livello politico per l'agricoltura biologica e pubblicizza con diversi mezzi la Gemma. Essa mette a disposizione delle aziende di produzione materiale informativo e pubblicitario a prezzo di costo.

Bio Suisse coordina le operazioni di mercato delle aziende di produzione e dei licenziatari. L'assemblea dei delegati può rilasciare direttive per la commercializzazione che regolano l'accesso al mercato e che contengono prescrizioni per le aziende di produzione.

Bio Suisse promuove la trasparenza del mercato e informa periodicamente i partecipanti sulla situazione del mercato. Essa cura i contatti con le ditte di trasformazione, commerciali e d'importazione e incrementa attivamente la vendita dei prodotti Gemma.

B. Obblighi delle aziende di produzione Gemma

6. Rispetto delle direttive e delle istruzioni Bio Suisse

L'azienda di produzione si impegna a rispettare gli elementi del contratto giusta cifra 3 del contratto di produzione Gemma Bio Suisse, in particolare le direttive Bio Suisse per la produzione, la trasformazione e il commercio nonché la commercializzazione di prodotti Gemma nell'intera azienda a partire dall'inizio della conversione.

7. Ispezione e certificazione da parte di organizzazioni riconosciute

L'azienda di produzione stipula un contratto separato con l'ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse per la certificazione di tutti i prodotti che l'azienda produce, vende e/o trasforma secondo le direttive Bio Suisse, assoggettandosi ad un sistema d'ispezione e di certificazione ufficialmente riconosciuto. L'ispezione può avvenire da parte di un'altra organizzazione riconosciuta da Bio Suisse, il rapporto d'ispezione in tal caso va sottoposto all'organismo di certificazione riconosciuto per la certificazione.

L'organismo di certificazione riconosciuto da Bio Suisse certifica il rispetto delle direttive Bio Suisse nell'intera azienda. Il diritto all'impiego del marchio registrato «Gemma/Bio Suisse» e il riferimento alle direttive Bio Suisse vengono concessi esclusivamente tramite il contratto di produzione Gemma.

Bio Suisse si riserva il diritto di rifiutare l'uso del marchio Gemma anche in caso di rispetto delle direttive Bio Suisse confermato da parte dell'ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse se le condizioni contenute nel contratto di produzione Gemma non fossero rispettate.
Con la firma del presente contratto l'azienda di produzione autorizza l'organizzazione di controllo e di certificazione incaricata a mettere a disposizione di Bio Suisse tutti i dati rilevati nell'azienda.

8. Dichiarazione di prodotti biologici

L'azienda di produzione si impegna a dichiarare i prodotti in modo corretto e conforme alle direttive, alle istruzioni e ad altre normative di Bio Suisse.

9. Presenza sul mercato

Nella vendita diretta l'azienda di produzione promuove nei limiti del possibile la Gemma impiegando i materiali per la promozione delle vendite e gli imballaggi elaborati da Bio Suisse nonché presentando i propri prodotti secondo le istruzioni delle commissioni del marchio. L'azienda di produzione appoggia le misure per la determiazione dei prezzi equa e corretta dei prodotti bio. Su richiesta e con la garanzia del trattamento confidenziale, essa informa Bio Suisse e le organizzazioni da essa incaricate sulle quantità coltivate e/o vendute e appoggia in tal modo il coordinamento del mercato di Bio Suisse. L'azienda di produzione si attiene ai prezzi raccomandati da Bio Suisse.

10. Formazione e perfezionamento

In occasione dell'ispezione nel primo anno di conversione va presentato un attestato di partecipazione alla formazione obbligatoria giusta le direttive Bio Suisse. L'azienda di produzione provvede al regolare perfezionamento dei collaboratori.

11. Acquisto di prodotti Gemma

Se un'azienda di produzione raggiunge una determinata cifra d'affari con la vendita di prodotti Gemma acquistati, il capoazienda è tenuto a stipulare un contratto di licenza e a versare le tasse di licenza. La cifra d'affari minima è disciplinata nelle istruzioni delle commissioni del marchio di Bio Suisse e l'ammontare delle tasse di licenza è fissato nel regolamento tariffario inerente al contratto di licenza Gemma.

12. Notifica di contestazioni di terzi

L'azienda di produzione notifica immediatamente a Bio Suisse tutte le contestazioni di terzi (p. es. tramite le autorità cantonali) in particolare per quanto concerne la legislazione in materia di derrate alimentari, protezione degli animali e protezione delle acque e l'Ordinanza Bio. L'azienda di produzione autorizza Bio Suisse a visionare le contestazioni di terzi notificate all'ente di controllo e di certificazione.

C. Protezione dei dati

13. Protezione dei dati

Bio Suisse è autorizzata a pubblicare il nome dell'azienda, l'indirizzo, il numero dell'azienda e lo stato di riconoscimento Gemma dell'azienda di produzione. Bio Suisse tratta tutti gli altri dati dell'azienda in modo confidenziale. Gli indirizzi sono trasmessi a terzi unicamente per scopi non commerciali. Dati individuali sono trasmessi esclusivamente a: autorità federali e cantonali che si occupano dell'esecuzione dell'Ordinanza Bio e della legislazione in materia di derrate alimentari e a organizzazioni di ispezione e di certificazione riconosciute giusta la cifra 7 delle presenti condizioni. Gli altri enti ricevono dati solo in forma anonimizzata o con il consenso scritto dell'azienda di produzione. In caso di violazioni gravi nella commercializzazione, Bio Suisse si riserva il diritto di pubblicare il nome dell'azienda nell'organo informativo ufficiale di Bio Suisse (bioattualità).

Bio Suisse obbliga i propri collaboratori alla massima riservatezza per quanto riguarda tutti i dati richiesti in relazione al contratto di produzione Gemma. Ciò concerne sia i dati ottenuti direttamente dall'azienda di produzione sia quelli ricevuti da un'organizzazione d'ispezione e di certificazione incaricata.

D. Violazioni contrattuali, diritto di ricorso

14. Conseguenze di violazioni contrattuali

Le violazioni del contratto di produzione Gemma e degli elementi contenuti alla cifra 3 del contratto sono punite conformemente ai regolamenti delle sanzioni delle commissioni del marchio. Le violazioni gravi possono avere come conseguenza il pagamento di una pena convenzionale di al massimo fr. 20'000.–, il risarcimento a Bio Suisse di un maggior ricavo ottenuto in modo illecito per prodotti Gemma, il blocco commerciale, il ritiro dal mercato dei prodotti Gemma o la risoluzione immediata del contratto di produzione Gemma. Per la fissazione della pena convenzionale si tiene conto della redditività dell'azienda.

L'azienda di produzione interessata può inoltrare ricorso scritto contro le sanzioni presso il servizio ricorsi competente.

Rimane riservato il diritto ad ulteriori richieste di risarcimento dei danni.
Le seguenti situazioni comportano la risoluzione del contratto di produzione Gemma:

- La mancata stipulazione o la risoluzione di un contratto d'ispezione e di certificazione con un'organizzazione riconosciuta da Bio Suisse
- La mancata adesione ad un'organizzazione associata a Bio Suisse
- Il mancato pagamento delle quote associative, delle tasse specifiche dei prodotti o delle tasse di licenza

Con la risoluzione del contratto si estingue il diritto all'uso del marchio registrato «Gemma/Bio Suisse» e l'adesione.

Allegato 2 alla parte I, cap. 2

Condizioni di licenza Bio Suisse

A. Obblighi e prestazioni di Bio Suisse

Protezione del marchio registrato «Gemma/Bio Suisse»
Bio Suisse è un'organizzazione indipendente senza profitto, che rappresenta gli interessi dei produttori svizzeri Gemma e dei licenziatari. Essa è titolare del marchio registrato «Gemma/Bio Suisse» e ne amministra e protegge l'uso conforme alla legge. Le violazioni delle direttive Bio Suisse risp. l'uso abusivo del marchio registrato «Gemma/Bio Suisse» sono perseguiti da Bio Suisse con severe sanzioni a norma del regolamento Bio Suisse sulle sanzioni. Bio Suisse si impegna inoltre a intervenire immediatamente contro l'uso abusivo del marchio «Gemma/Bio Suisse» o il riferimento illecito alle direttive Bio Suisse nonché contro imitazioni non autorizzate e se necessario ad adire le vie legali.

Rilascio del marchio registrato «Gemma/Bio Suisse»
Con la firma del contratto di licenza, Bio Suisse conferisce al licenziatario il diritto all'impiego del marchio registrato «Gemma/Bio Suisse» per i prodotti elencati nell'appendice del contratto. Oltre all'adempimento del contratto di licenza, la condizione per poter contrassegnare i prodotti con la Gemma è l'ottenimento di un certificato di un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse attestante il rispetto delle direttive Bio Suisse. Per i prodotti importati le condizioni sono le disposizioni dell'Ordinanza bio federale, l'ottenimento di un certificato di controllo relativo alla quantità e il riconoscimento Gemma da parte di Bio Suisse.

Ulteriore sviluppo delle direttive
Bio Suisse rielabora costantemente le proprie direttive. Se prodotti sotto licenza sono toccati da modifiche delle direttive, i licenziatari interessati vengono consultati.

Informazione dei licenziatari
Bio Suisse si impegna a informare regolarmente i partner contrattuali su temi quali la coltivazione biologica, la trasformazione, il mercato bio e l'assicurazione della qualità attraverso l'organo informativo ufficiale bioattualità.

Pubbliche relazioni, comunicazione e sviluppo del mercato
Bio Suisse informa regolarmente il pubblico sull'agricoltura biologica e sui pregi dei prodotti Gemma. Bio Suisse si adopera a livello politico per l'agricoltura biologica e si occupa del marketing attivo e professionale dei prodotti Gemma. Essa mette a disposizione dei licenziatari materiale informativo e pubblicitario a prezzo di costo.

Bio Suisse promuove la trasparenza del mercato e informa periodicamente i partecipanti sulla situazione del mercato. Essa cura i contatti con le ditte di trasformazione, commerciali e d'importazione, incrementa attivamente la vendita dei prodotti Gemma e appoggia lo sviluppo di nuovi prodotti e l'apertura di nuovi canali di vendita.

Assicurazione e sviluppo della qualità
Bio Suisse sostiene gli sforzi dei licenziatari intesi ad assicurare e a sviluppare ulteriormente la qualità dei prodotti Gemma. In caso di difetti di qualità Bio Suisse partecipa attivamente alla ricerca delle cause e alla formulazione di misure per migliorare la qualità.

B. Obblighi del licenziatario Gemma

Rispetto delle direttive Bio Suisse

Il licenziatario si impegna a rispettare le direttive Bio Suisse per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti Gemma nella versione in vigore, le decisioni che si basano sulle stesse nonché le disposizioni di legge.

La commercializzazione di nuovi prodotti e qualsiasi modifica di prodotti autorizzati (ricette, procedimenti di trasformazione, stabilimenti di produzione, ecc.) sono soggetti all'autorizzazione di Bio Suisse.

Se il licenziatario riscontra una violazione delle direttive Bio Suisse al di fuori del controllo bio (reclamo o informazione da parte di terzi o direttamente nella sua azienda) è tenuto ad adottare immediatamente le misure necessarie e a notificare il fatto a Bio Suisse e all'ente di certificazione. In particolare sottostanno all'obbligo di notifica la presenza di residui di sostanze non ammesse in agricoltura biologica nei prodotti previsti per la commercializzazione Gemma e le attività fraudolente di fornitori e acquirenti nella filiera dei prodotti Gemma.

Ispezione e certificazione da parte di organizzazioni riconosciute

Il licenziatario stipula un contratto separato con un'organizzazione riconosciuta da Bio Suisse per il controllo e la certificazine dei prodotti elencati nell'appendice al contratto di licenza.

L'organismo di certificazione conferma il rispetto delle direttive Bio Suisse per quanto riguarda i prodotti sotto licenza. Il diritto all'impiego del marchio registrato «Gemma/Bio Suisse» e il riferimento alle direttive Bio Suisse vengono concessi esclusivamente tramite il contratto di licenza. I prodotti interessati sono elencati nell'appendice al contratto di licenza.

Bio Suisse si riserva il diritto di rifiutare l'uso del marchio Gemma anche in caso di rispetto delle direttive Bio Suisse confermato da parte dell'ente di certificazione se le condizioni contenute nel contratto di licenza e le condizioni per la licenza non fossero rispettate.

L'ente di controllo e di certificazione scelto controlla l'intero settore bio dell'azienda. Controlli parziali, p. es. solo del settore Gemma non sono ammessi.

Impiego del marchio «Gemma/Bio Suisse»

Il licenziatario si impegna a contrassegnare i prodotti in modo corretto secondo le direttive Bio Suisse e il Corporate Design Manual. Il materiale da imballaggio e pubblicitario con il marchio registrato Gemma nuovo o modificato va sempre sottoposto a Bio Suisse per il «buono stampa».

Politica aziendale inerente ai prodotti Gemma

Il licenziatario sostiene espressamente la promozione dell'agricoltura biologica in Svizzera e mira ad un'alta qualità dei prodotti Gemma. Egli informa i suoi clienti sui pregi dei prodotti Gemma e contribuisce in modo essenziale a sviluppare l'immagine positiva della Gemma. Nei limiti del possibile dà la preferenza ai prodotti Gemma indigeni. Il licenziatario mira ad un aumento continuo della cifra d'affari conseguita con prodotti Gemma.

Il licenziatario si adopera per una determinazione equa e corretta dei prezzi dei prodotti Gemma che si orienta a lungo termine alla situazione del mercato, ai costi di produzione e alle esigenze dei consumatori. Egli rispetta i prezzi indicativi e gli accordi interprofessionali concordati da Bio Suisse con il commercio e si astiene dall'offrire continuamente prodotti Gemma a prezzi sottocosto. Su richiesta informa dietro garanzia di assoluta riservatezza Bio Suisse e le organizzazioni da essa incaricate in merito alle quantità vendute e sostiene le attività di Bio Suisse nel campo della trasparenza del mercato.

Obbligo di formazione e di perfezionamento

Il licenziatario tiene regolarmente corsi sul tema dell'agricoltura biologica e della trasformazione dei prodotti bio per i collaboratori incaricati della produzione e della vendita di prodotti Gemma allo scopo di accrescere la competenza dei collaboratori nel campo dei prodotti Gemma.

C. Protezione dei dati

Protezione dei dati
Bio Suisse tratta tutti i dati del licenziatario con la massima riservatezza.

Bio Suisse obbliga i propri collaboratori alla massima riservatezza per quanto riguarda tutti i dati richiesti in relazione al contratto di licenza. Ciò concerne sia i dati ottenuti direttamente dal licenziatario sia quelli ottenuti da un'organizzazione di controllo e di certificazione incaricata. Rimane riservato lo scambio di dati con l'organo competente di controllo e di certificazione.

Bio Suisse registra le informazioni elencate nel certificato Gemma in una lista pubblica nella quale figurano i prodotti Gemma riconosciuti.

Con la firma del contratto di licenza il licenziatario autorizza l'organizzazione di controllo e di certificazione incaricata di mettere a disposizione di Bio Suisse tutte le informazioni rilevanti per l'assicurazione della qualità relativi ai prodotti sotto licenza.

D. Violazioni contrattuali e diritto di ricorso

Conseguenze di violazioni contrattuali
La violazione del contratto di licenza, in particolare la violazione delle direttive o l'impiego illecito del marchio «Gemma/Bio Suisse», la modifica non autorizzata di prodotti sotto licenza, il mancato rispetto del regolamento tariffario o il sottacere informazioni soggette all'obbligo di notifica comporta sanzioni conformemente al regolamento delle sanzioni di Bio Suisse. Le violazioni gravi possono avere come conseguenza il risarcimento a Bio Suisse di un maggior ricavo ottenuto in modo illecito per prodotti Gemma, il blocco della produzione, il blocco commerciale, il ritiro dal mercato dei prodotti Gemma o la risoluzione immediata del contratto di licenza nonché il pagamento di una pena convenzionale. Per la fissazione della pena convenzionale si tiene conto della redditività dell'azienda.

Rimane riservato il diritto ad ulteriori richieste di risarcimento dei danni.
Il licenziatario interessato può inoltrare ricorso scritto contro le sanzioni. I ricorsi sono trattati da Bio Suisse in conformità allo statuto.

La mancata stipulazione o la risoluzione di un contratto di controllo e di certificazione con un'organizzazione riconosciuta da Bio Suisse ha per conseguenza la risoluzione del presente contratto di licenza.

Con la risoluzione del contratto di licenza si estingue il diritto all'uso del marchio registrato «Gemma/Bio Suisse».

Allegato 3 alla parte I, cap. 2

Regolamento tariffario inerente al contratto di licenza Gemma

Valido per le cifre d'affari Gemma a partire dall'anno civile 2011, approvato dal consiglio direttivo Bio Suisse.

1. Base di calcolo

L'ammontare delle tasse di licenza è basato per principio sulla cifra d'affari conseguita con prodotti Gemma durante l'anno civile corrispondente.

2. Licenza di base

I licenziatari che conseguono una cifra d'affari fino a un massimo di CHF 100'000.— versano una tassa forfettaria annua di CHF 300.—, a condizione che sulle loro fatture non figuri alcun riferimento alle tasse di licenza (vedi eccezione al punto 4). Come base di calcolo sono considerate le cifre d'affari rilevate ogni due anni. Se la cifra d'affari conseguita con prodotti Gemma nell'anno non soggetto a dichiarazione è superiore a CHF 100'000.—, occorre notificarla a Bio Suisse. In tal caso sarà applicata l'aliquota ordinaria.

3. Aliquota

Per i licenziatari che conseguono una cifra d'affari Gemma annua dichiarata superiore a CHF 100'000.— vale un'aliquota unitaria dello 0,9 % della cifra d'affari conseguita con prodotti Gemma. La tassa minima è di CHF 300.—.

4. Dichiarazione sulla fattura

In caso di forniture di prodotti soggetti a licenza ad altri licenziatari, sulla fattura deve risultare che si tratta di prodotti soggetti alla tassa di licenza (annotazione: «incl. 0,9 % tasse di licenza Bio Suisse»). Un'attestazione globale è possibile solo in casi motivati e previa approvazione di Bio Suisse.

Eccezione: i licenziatari con licenza di base giusta punto 2, in virtù del conteggio forfettario non possono indicare sulla fattura la menzione «incl. 0,9 % tasse di licenza Bio Suisse». Se la menzione tuttavia figura sulla fattura va versata a Bio Suisse la tassa di licenza al tasso unitario dello 0,9 %.

5. Diritto di deduzione anticipata

- Un licenziatario può far valere una deduzione anticipata per le tasse di licenza che i licenziatari gli fatturano per forniture di prodotti Gemma con la menzione «incl. 0,9 % tasse di licenza Bio Suisse». Vale l'aliquota unitaria dello 0,9 %.
- Ogni deduzione anticipata deve essere documentabile con fatture o attestazioni globali dei fornitori recanti la menzione «incl. 0,9 % tasse di licenza Bio Suisse»
- Il diritto alla deduzioone anticipata sussiste unicamente se il valore aggiunto ottenuto risulta in cifra d'affari Gemma. Ciò significa che i prodotti primari sono reintegrati in prodotti Gemma soggetti a licenza.
- Se non è possibile far valere l'intera deduzione anticipata ammessa perché la stessa supera l'importo complessivo delle tasse di licenza dovute, su domanda scritta Bio Suisse può, in casi eccezionali, autorizzare un riporto parziale o totale nell'anno d'esercizio successivo.

6. Commercio

Se un licenziatario pratica il commercio con prodotti Gemma acquistati, vale a dire che non li trasforma né li riconfeziona e li rivende nell'imballaggio originale sotto il nome del produttore/fornitore, giusta le direttive e le norme Bio Suisse ciò non è soggetto a licenza. Sulla cifra d'affari generata con questi prodotti non sono dovute tasse di licenza e pertanto non vanno dichiarate. Per questi acquisti non esiste alcun diritto di deduzione anticipata.

Per i prodotti Gemma rivenduti per l'ulteriore trasformazione può essere stipulata una «licenza di commercio». Il licenziatario, pur essendo solo rivenditore, versa per questi prodotti la tassa di licenza a Bio Suisse e la mette in conto al prossimo livello (licenziatario) che per queste partite può far valere la deduzione anticipata (vedi anche punto 5).

NB: La rivendita di merce importata riconosciuta da Bio Suisse è soggetta all'obbligo di licenza e di tasse non appena viene commercializzata come merce Gemma.

7. Produzione

Chi produce prodotti Gemma e li etichetta direttamente con il nome dell'acquirente – senza indicare il proprio nome – è soggetto alla tassa di licenza. Da questa norma è esclusa la trasformazione per conto terzi. È considerata trasformazione per conto terzi l'acquisto e la fatturazione delle materie prime da parte del committente; la merce rimane in ogni momento di proprietà del committente.

8. Marchio doppio Demeter e Gemma
I prodotti che adempiono i requisiti di Bio Suisse e dell'associazione Demeter e che sono contrassegnati con ambedue i marchi sono soggetti alla tassa di licenza. In virtù di un accordo fra Bio Suisse e Demeter, le cifre d'affari conseguite con questi prodotti vanno notificate a ambedue le organizzazioni. Le tasse di licenza tuttavia sono riscosse unicamente dall'associazione Demeter. Le fatture sono emesse dall'associazione Demeter.

9. Esportazione
Per le cifre d'affari conseguite con l'esportazione valgono le stesse aliquote come per le cifre d'affari conseguite in Svizzera. Questo vale anche per la riesportazione di materie prime Gemma importate come p. es. riso, caffè, zucchero, ecc..

10. Cifra d'affari conseguita con latte crudo
Chi vende latte crudo Gemma a proprio nome è tenuto a stipulare un contratto di licenza con Bio Suisse e a far controllare l'azienda e il flusso delle merci da un ente di controllo riconosciuto da Bio Suisse.

Le cifre d'affari conseguite con latte crudo tuttavia sono esentate dalla tassa di licenza. È riscossa unicamente la tassa minima di CHF 300.---. Ciò significa che per l'acquisto di latte crudo non può essere fatta valere nessuna deduzione anticipata. Per latte crudo si intende latte venduto direttamente dall'autobotte senza aver subito alcuna trasformazione.

11. Soluzioni per settori
Per singoli gruppi valgono regolamenti tariffari separati. Questo attualmente è il caso per la gastronomia, il commercio di bestiame da macello, gli apicoltori e i produttori che praticano la vendita diretta.

12. Dichiarazione della cifra d'affari
Le cifre d'affari soggette a dichiarazione vanno inoltrate entro il 31 gennaio di ogni anno per l'anno d'esercizio trascorso mediante il «modulo A dichiarazione cifra d'affari Gemma» e il «modulo B dichiarazione deduzione anticipata». Su richiesta Bio Suisse può concedere una proroga.

in caso di mancato rispetto del termine d'inoltro, a partire dal secondo richiamo viene riscosso un importo di CHF 50.– per spese amministrative. Se il secondo richiamo rimane infruttuoso, Bio Suisse emette una fattura in base alla stima della cifra d'affari. Inoltre viene riscosso l'importo di CHF 300.– più interessi di mora al 5 % a partire dal 1° aprile.

13. Scadenza
Le tasse di licenza calcolate sulla base della dichiarazione della cifra d'affari per l'anno corrispondente sono pagabili entro 30 giorni dall'emissione della fattura. Bio Suisse è autorizzata a esigere nel secondo trimestre dell'anno il pagamento di un acconto pari al 50 % della tassa dell'anno precedente. I licenziatari che pagano una tassa forfettaria sono tenuti a versare l'importo corrispondente nell'ultimo trimestre del relativo anno civile.

14. Tassa per l'uso del marchio
Le ditte che non figurano sull'imballaggio come licenziatari Gemma, il cui logo o la cui marca sono però posti in risalto con la Gemma su un prodotto con la licenza Gemma sono tenute a versare una tassa per l'uso del marchio.

Aliquota: 0,2 % della cifra d'affari netta (tenendo conto della tassa minima giusta punto 3).
La cifra d'affari soggetta a tassa per l'uso del marchio va dichiarata ogni anno.

NB: Le ditte non licenziatarie devono stipulare un contratto per l'uso del marchio

3 Impiego del marchio Gemma

Bio Suisse è titolare dei marchi collettivi registrati presso l'Istituto federale per la Proprietà Intellettuale Knospe, Bourgeon, Gemma, Bud.

Gli alimenti prodotti secondo le direttive Bio Suisse vengono contrassegnati con la Gemma. Essa garantisce ai consumatori alimenti sani, prodotti nel rispetto dell'ambiente.

Bio Suisse può stabilire un obbligo contrattuale per la commercializzazione di prodotti Gemma.

I produttori di latte commerciale sono tenuti a aderire a una delle organizzazione per il latte bio ammesse da Bio Suisse.

3.1 Impiego del marchio collettivo

Marchi collettivi registrati presso l'Istituto federale per la Proprietà Intellettuale: Knospe, Bourgeon, Gemma, Bud nonché del relativo logo (Gemma figurativa).

I produttori e le aziende commerciali e di trasformazione vincolate per contratto a Bio Suisse possono impiegare il marchio collettivo per la merce e i servizi registrati presso l'Istituto Federale della Proprietà Intellettuale. Il diritto d'uso si estingue automaticamente con lo scioglimento dell'accordo contrattuale (contratto di produzione, contratto di licenza o contratto per l'uso del marchio).

Gli imballaggi devono corrispondere alle prescrizioni e ai modelli e nel caso dei licenziatari vanno sempre sottoposti al segretariato centrale di Bio Suisse prima della stampa. I produttori sono tenuti a impiegare i modelli che Bio Suisse mette a disposizione di tutti i produttori. Le istruzioni vincolanti per il contrassegno sono contenute nel Corporate Design Manual «La Gemma».

Le commissioni del marchio decidono in merito all'assegnazione del marchio Gemma.

Il consiglio direttivo Bio Suisse può definire specificazioni del marchio che possono essere impiegate accanto al marchio collettivo Gemma. Le relative disposizioni sono contenute in un regolamento sulle specificazioni del marchio.

3.2 Politica dell'assortimento

Il contrassegno di prodotti con la Gemma in linea di massima è possibile solo per:
- derrate alimentari;
- componenti/ingredienti di derrate alimentari, p. es. colture per la trasformazione del latte, oli eterici, essenze, estratti di piante);
- prodotti che servono a produrre derrate alimentari, p. es. piantine, semi, semente, erbe aromatiche in vaso;
- alimenti per animali domestici;
- tutti i prodotti agricoli grezzi non trasformati provenienti da aziende svizzere Gemma, p. es. alberi di Natale, fiori recisi, piante ornamentali, lana/pelli, animali da allevamento, piante tessili, paglia, mangimi semplici (fieno, cereali foraggeri, leguminose, ecc.), cera d'api;
- prodotti grezzi importati provenienti da aziende all'estero certificate Bio Suisse.

I coadiuvanti/le materie prime per la produzione di derrate alimentari Gemma (p. es. mangimi composti, composto e terricci, concimi) possono essere contrassegnati con la Gemma coadiuvanti.

Gli altri prodotti trasformati (non alimentari) in linea di massima non possono essere contrassegnati con la Gemma. Per i seguenti prodotti tuttavia può essere impiegata la Gemma di dichiarazione, vale a dire che la Gemma può figurare nell'elenco degli ingredienti risp. in relazione all'indicazione delle materie prime:
- prodotti cosmetici;
- medicine naturali;
- tessili, prodotti a base di lana, pelli, pelletteria;
- prodotti a base di cera d'api.

La CMT può definire condizioni supplementari per la fabbricazione di prodotti quale base per l'uso della Gemma.

La Gemma di dichiarazione va impiegata quando i prodotti non rispettano interamente i principi Gemma a causa di disposizioni di legge, p. es. nel caso di alimenti vitaminizzati per bambini.

3.3 Disposizioni per la commercializzazione

3.3.1 Dichiarazione per la vendita

La Gemma non deve essere messa in relazione con derrate alimentari che non siano state prodotte secondo le norme delle presenti direttive, nè in annunci pubblicitari, nè a livello di informazione nei locali di vendita. I prodotti con la Gemma devono essere chiaramente separati da altri prodotti. La messa in vendita di prodotti certificati con la Gemma o il riferimento alle direttive Bio Suisse nella commercializzazione è ammessa unicamente previa concessione della Gemma da parte di Bio Suisse.

3.3.2 Scelta dei prodotti

Per prodotti considerati nocivi all'immagine della Gemma (non corrispondenti al concetto di salute dei consumatori, proprietà organolettiche scadenti, immagine di prodotto avente subito una forte trasformazione, ecc.) può essere negato il contratto di licenza.

3.3.3 Vendita diretta e commercio in aziende di produzione

3.3.3.1 Introduzione

La vendita diretta costituisce un'importante fonte di reddito per numerose aziende Gemma. Spesso per ampliare l'assortimento sono commercializzati anche prodotti acquistati. Tuttavia non si tratta sempre di prodotti biologici. La commercializzazione di prodotti non biologici acquistati o prodotti dal produttore Gemma è possibile a determinate condizioni disciplinate in questo capitolo.

3.3.3.2 Definizioni

Per vendita diretta si intendono le seguenti forme di offerta:

- vendita nell'azienda inclusa la consegna a domicilio
- vendita dei prodotti al mercato (bancarella)
- ristorazione commerciale di avventori in azienda
- qualsiasi commercializzazione diretta al consumatore finale

È considerato commercio l'acquisto e la rivendita di prodotti al commercio al dettaglio e all'ingrosso. Sono considerate commercio anche tutte le altre vie di smercio in cui i prodotti sono anonimizzati, vale a dire non più riconoscibili come provenienti dal produttore XY. Ne fanno parte p. es. gli animali da macello commercializzati tramite il commercio con licenza. Sono considerati prodotti non biologici i prodotti che non adempiono almeno ai requisiti dell'Ordinanza Bio.

3.3.3.3 Obbligo di controllo

Il controllo del commercio e della vendita diretta di prodotti Gemma avviene nell'ambito del contratto di controllo per produttori.

3.3.3.4 Requisiti documentari

Per ogni singolo acquisto di prodotti non preimballati devono poter essere presentate le bollette di consegna o le fatture (documenti contabili) dalle quali deve risultare la qualità (Gemma, Ordinanza Bio, non biologico, ecc.), la provenienza, il tipo e la quantità. Su richiesta, la contabilità (senza bilancio e conto profitti e perdite) va presentata all'ispettore con tutti i documenti giustificativi. Il certificato bio e il certificato Gemma dei fornitori vanno richiesti ogni anno.

3.3.3.5 Commercializzazione di prodotti non biologici

In un'azienda agricola Gemma possono essere trasformati e offerti sia prodotti biologici sia prodotti non biologici. L'esigenza primaria è la netta separazione dei flussi delle merci e la dichiarazione corretta. Il consumatore non deve essere ingannato.

La messa in vendita contemporanea di uno stesso prodotto di qualità biologica e di qualità non biologica non è possibile. La CMT in accordo con la CMP traccia i limiti tra prodotti uguali e prodotti simili. Nel dubbio decide la CMT.

Eccezioni:

- La messa in vendita contemporanea di prodotti simili ma chiaramente distinguibili di qualità biologica e non biologica è ammessa.
- Prodotti acquistati già imballati e pronti per la vendita.
- Se sono eseguiti controlli supplementari secondo i criteri della trasformazione e del commercio.
- I produttori Gemma che producono frutta o verdura non possono commerciare in frutta o verdura non biologiche (definizione di commercio giusta art. 3.3.3.2).

Una bancarella o un locale di vendita che desta l'impressione di essere il punto di vendita di un'azienda biologica, va munita del contrassegno di produttore attestante che l'azienda é riconosciuta.

3.3.3.6 Caratterizzazione e pubblicità di prodotti non biologici

Per la commercializzazione di prodotti non biologici da parte di produttori Gemma occorre assicurare che sia escluso qualsiasi inganno del consumatore!

- I prodotti non biologici non devono in nessun modo far riferimento all'azienda agricola biologica. Nel locale di vendita/sulla bancarella di mercato i prodotti non biologici devono essere contrassegnati in modo chiaro e devono essere separati da altri prodotti (p. es. scaffale separato).
- I prodotti senza la Gemma inoltre devono recare a partita (sulla bolletta di consegna, sullo scaffale, sulla cassetta, ecc.) l'indicazione «Ordinanza Bio/non biologico». Non sono ammessi riferimenti come «PI, rispettoso dell'ambiente, allevamento all'aperto». Per i prodotti non biologici occorre inoltre dichiarare il fornitore/ produttore.
- Nel listino dell'assortimento e dei prezzi i prodotti non biologici vanno contrassegnati in modo chiaro. Occorre indicare chiaramente che si tratta di prodotti non contrassegnati con il marchio Gemma.
- Nell'elenco dell'assortimento, nel listino dei prezzi e sulla lista delle vivande la Gemma può essere impiegata nell'intestazione unicamente se almeno il 70 % dei prodotti offerti è di qualità Gemma. In caso di una percentuale inferiore la Gemma può essere impiegata solo per i singoli prodotti Gemma.
- Per la vendita con fattura/bolletta di consegna i prodotti senza la Gemma devono figurare nella fattura/ bolletta di consegna con una chiara dichiarazione negativa «Ordinanza Bio, non biologico» e i bollettini di consegna devono essere neutri. Eccetto per i relativi prodotti essi non devono contenere alcun riferimento alla Gemma, alla Bio Susse e all'agricoltura biologica. Se sui bollettini di consegna standard è impressa la Gemma, per i prodotti non biologici vanno impiegati bollettini di consegna neutrali.

3.3.4 Ristorazione commerciale in azienda

3.3.4.1 Introduzione

In un'azienda agricola Gemma possono essere trasformati sia prodotti biologici che prodotti non biologici. Una rigorosa separazione dei flussi delle merci è imperativa. Deve essere escluso qualsiasi inganno del consumatore. Se sono offerti prodotti Gemma va rispettato il capitolo 14.2 «Cucina con prodotti Gemma» della parte III.

3.3.4.2 Obbligo di controllo

L'offerta commerciale di vivande e bevande nell'azienda agricola Gemma è soggetta al controllo. Il controllo è garantito dal contratto di controllo per produttori. Il rispetto dei requisiti Bio Suisse viene verificato in occasione del controllo bio (vale anche per la Cucina con prodotti Gemma).

3.3.5 Politica di distribuzione

Il consiglio direttivo di Bio Suisse stabilisce i requisiti posti ai gruppi di commercio al dettaglio che desiderano vendere prodotti con il marchio Gemma di Bio Suisse. Il presupposto fondamentale per il rilascio dell'autorizzazione a un tale gruppo di commercio al dettaglio è l'accettazione dei principi, degli obiettivi e dei valori di Bio Suisse.

Gruppi di commercio al dettaglio ai sensi del capoverso 1sono imprese commerciali al dettaglio che in Svizzera dispongono di almeno cinque punti vendita o che conseguono un fatturato annuo con derrate alimentari di almeno 5 milioni CHF.

Sono considerati prodotti ai sensi del capoverso 1 i prodotti freschi di produttori Bio Suisse o prodotti trasformati da aziende con licenza Bio Suisse che non sono contrassegnati con un marchio protetto dell'azienda.

Bio Suisse verifica regolarmente il rispetto dei requisiti posti ai gruppi di commercio al dettaglio e si riserva il diritto di proibire la vendita di prodotti provvisti di un marchio di Bio Suisse alle imprese commerciali al dettaglio che non adempiono i requisiti.

3.3.6 Pubblicità per prodotti bio

I produttori si mettono a disposizione per vaste campagne pubblicitarie solo in accordo con Bio Suisse.

4 Requisiti sociali

L'agricoltura è un compito culturale che in avvenire può avere successo solo tenendo conto delle esigenze del suolo, delle piante, degli animali e dell'uomo. L'agricoltura biologica non deve essere sostenibile solo per quanto riguarda la produzione bensì anche nell'ambito sociale.

Condizioni di assunzione moderne, obbligo di diligenza in ambito sanitario, sicurezza sul lavoro e i diritti dei collaboratori sono la base per ogni rapporto di lavoro. Tutte le aziende Gemma devono pertanto adempiere requisiti di base minimi.

4.1 Definizioni

I requisiti sociali definiscono le condizioni di lavoro per i collaboratori di un'azienda agricola o di trasformazione. Non vanno confusi con i requisiti del commercio equo che considerano i prezzi equi e la formazione del prezzo nonché la trasparenza nella catena commerciale.

4.2 Attuazione

I requisiti relativi alla giustizia sociale vanno adempiuti a tappe che l'azienda deve illustrare (piano delle misure). In presenza di un piano delle misure, i prodotti possono essere contrassegnati con la Gemma fino al completo adempimento dei requisiti sociali. Se sono necessarie misure correttive, queste vanno attuate entro un termine concordato.

4.3 Dichiarazione

L'adempimento dei requisiti sociali è un elemento vincolante delle condizioni Gemma. Non è pertanto previsto alcun contrassegno particolare dei prodotti con un marchio Gemma nuovo o complementare.

4.4 Rapporto di lavoro

Il capoazienda deve specificare al collaboratore/alla collaboratrice i seguenti punti: descrizione del lavoro, salario e modalità di pagamento, termini e motivi di disdetta, deduzioni, orari di lavoro/tempo libero e regolamentazione in caso di malattia/infortunio/maternità. Queste informazioni vanno documentate e devono essere a disposizione delle persone incaricate del controllo. Per principio, per tutti i lavoratori deve essere a disposizione un contratto di lavoro scritto.

Il salario (calcolato sulla base di un impiego a tempo pieno) deve coprire almeno il fabbisogno di base del collaboratore/della collaboratrice, adempiere le leggi locali e essere usuale nel ramo. I collaboratori devono essere informati in merito alla modalità di pagamento, al tipo e al luogo di pagamento. Va documentato per quali motivi il datore di lavoro può fare deduzioni.

Eventuali deduzioni devono corrispondere alle leggi rispettivamente alle disposizioni del contratto normale di lavoro per l'agricoltura (CNL, risp. CCL) ed essere giustificate. I pagamenti dei salari devono essere adeguatamente documentati, vale a dire: salario (base oraria/base mensile), ore di lavoro effettuate, periodo per il quale il salario è percepito, ore straordinarie effettuate, deduzioni e importo del salario netto pagato.

Per quanto riguarda la durata massima del lavoro valgono le legislazioni regionali risp. statali per il settore.

Può essere concordata reciprocamente una durata annuale del lavoro o una durata media del lavoro per un periodo massimo di 6 settimane. Ciò garantisce la necessaria flessibilità in periodi di punta.

Le ore straordinarie vanno retribuite con i supplementi di salario corrispondenti o compensate con tempo libero.

Per principio tutti i collaboratori hanno diritto ad almeno un giorno di riposo (24 ore) dopo 6 giorni consecutivi di lavoro.

Le aziende si impegnano a escludere il lavoro coatto o qualsiasi tipo di lavoro involontario. Se il lavoratore ha rispettato il termine di disdetta, l'azienda non può trattenere né il salario né averi o documenti dei collaboratori per obbligarli a rimanere in azienda.

4.5 Manodopera stagionale e praticanti

Sono necessari contratti vincolanti tra il datore di lavoro e i collaboratori temporanei. La manodopera stagionale e i praticanti hanno diritto alle stesse prestazioni aziendali che spettano alla manodopera permanente. Essi lavorano alle stesse condizioni.

4.6 Lavoratori a giornata e lavoratori occasionali

Sono necessari contratti vincolanti tra datore di lavoro e collaboratori temporanei. Le ore di lavoro effettuate e la retribuzione vanno documentate. I collaboratori vanno informati sui loro diritti e retribuiti adeguatamente.

4.7 Lavoratori di subappaltatori

Per i collaboratori di subappaltatori valgono le stesse condizioni che per la manodopera permanente in azienda. La responsabilità incombe al capoazienda che conferisce l'incarico al subappaltatore.

4.8 Salute e sicurezza

Il capoazienda veglia sulla salute e sulla sicurezza delle persone presenti in azienda e prende tutte le misure per proteggerle, tra l'altro con un'istruzione mirata e abiti protettivi forniti dall'azienda. L'azienda deve essere associata a un'organizzazione di categoria per la sicurezza del lavoro giusta CFSL.

La collaborazione in azienda non deve pregiudicare la frequenza scolastica regolare né lo sviluppo corporeo, psichico e spirituale dei bambini.

L'azienda deve garantire l'accesso a impianti igienici e a cure mediche.

Perdite di salario dovute a malattia, infortunio e maternità vanno coperte dall'azienda almeno nella misura prevista dalla di legge. Le abitazioni messe a disposizione dei collaboratori devono corrispondere almeno ai requisiti usuali nella regione per quanto riguarda la dimensione, gli impianti (acqua corrente, riscaldamento, luce, mobili), l'igiene (servizi), la raggiungibilità e la protezione della sfera privata.

4.9 Equiparazione

Tutti i collaboratori godono degli stessi diritti, indipendentemente dal sesso, dalla religione, dal colore della pelle, dalla nazionalità, dalla provenienza etnica, dall'opinione politica o dall'orientamento sessuale.

Tutti i collaboratori hanno in ugual misura diritto all'accesso a corsi di perfezionamento e a prestazioni aziendali da parte del datore di lavoro (p. es. salario in natura, passaggi, ecc.). Essi hanno diritto a un salario e a prestazioni in natura uguali per un lavoro uguale.

4.10 Diritti dei lavoratori

I collaboratori hanno la possibilità di tutelare i propri diritti. Essi hanno diritto di riunione, di trattative collettive e il diritto di essere sentiti dal capoazienda senza perciò essere discriminati. Essi vanno informati in merito alle possibilità di reclamo per quanto riguarda il loro rapporto di lavoro.

4.11 Procedura di controllo

Le documentazioni sono soggette per analogia alla procedura di controllo giusta il capitolo 2. Nel rapporto di controllo vanno considerati i criteri elencati nei capitoli 4.4–4.10.

Ogni azienda è tenuta a compilare e a firmare l'autodichiarazione relativa ai requisiti sociali.

5 Relazioni commerciali eque

Il commercio di prodotti Gemma deve avvenire secondo principi equi. Ciò significa in particolare l'orientamento secondo i seguenti valori fondamentali:

- considerazione, rispetto e fiducia reciproci fra i partner di mercato della catena di creazione del valore;
- collaborazione partenariale e a lungo termine e responsabilità nelle trattative contrattuali;
- determinazione equa dei prezzi;
- collaborazione costruttiva per la promozione dell'agricoltura biologica in Svizzera.

5.1 Codice di condotta

I produttori e i licenziatari Gemma sono invitati a rispettare i principi elaborati e sviluppati ulteriormente in comune contenuti nel «Codice di condotta relativo al commercio di prodotti Gemma».

5.2 Dibattiti

Bio Suisse organizza dibattiti per singoli settori in base alle esigenze, in occasione dei quali saranno valutate le relazionicommerciali per quanto riguarda le linee guida contenute nel codice. È auspicata la partecipazione ai dibattiti dei rappresentanti dei consumatori.

I partner di mercato Gemma sono invitati a partecipare a questi dibattiti.

Se uno dei partner di mercato lo richiede, vanno conclusi accordi vincolanti sugli obiettivi sulla scorta delle linee guida del codice. L'obiettivo è il miglioramento della prassi commerciale entro un termine stabilito di comune accordo.

5.3 Organo di mediazione per relazioni commerciali eque

I casi di comportamento ritenuto scorretto possono essere annunciati all'organo di mediazione per relazioni commerciali eque istituito da Bio Suisse.

Tutte le aziende Gemma e tutti i licenziatari Gemma sono tenuti ad applicare le raccomandazioni dell'organo di mediazione.

5.4 Resoconto

Bio Suisse monitora l'applicazione del codice di condotta e presenta ogni anno un rendiconto della situazione dello sviluppo delle relazioni commerciali eque in Svizzera.

L'assemblea dei delegati decide ogni cinque anni in merito all'ulteriore modo di procedere.

5.5 Prassi commerciale responsabile per l'importazione di prodotti Gemma

I principi relativi all'equità valgono anche per i prodotti importati e sono contenuti nel «Codice di condotta per il commercio responsabile per quanto riguarda l'importazione di prodotti Gemma». Tutti gli importatori Bio Suisse sono tenuti a rispettare questi principi. Il codice di condotta si applica contemporaneamente all'intera filiera all'estero.

Bio Suisse monitora l'applicazione del codice e gestisce un organo di mediazione.

Appendice alla parte I, cap. 5.1

Codice di condotta per il commercio di prodotti Gemma

Approvato all'assemblea dei delegati del 18.4.2012.

1. Principio, obiettivi, campo di applicazione

Principio	I produttori Gemma, le aziende di trasformazione Gemma, i commercianti Gemma e i consumatori di prodotti Gemma contribuiscono alla realizzazione della visione delle linee direttrici di Bio Suisse[1]. Gli operatori commerciali Gemma assumono insieme la responsabilità di un commercio equo e orientato alla qualità di prodotti Gemma in Svizzera.
Obiettivi	Il presente codice di condotta promuove un processo fra operatori commerciali Gemma: essi concretizzano questo codice in occasione di incontri regolari ai quali partecipano anche rappresentanti dei consumatori, creando condizioni quadro concrete ed eque per le attività quotidiane nel commercio di prodotti Gemma.
Campo di applicazione	Il codice di condotta è vincolante per le aziende Gemma e i licenziatari Gemma in Svizzera. Essi sono invitati a compiere sforzi per coinvolgere tutti i partecipanti al mercato bio in Svizzera.

2. Linee direttrici

2.1 Collaborazione e negoziazione

Crescita comune	Gli operatori commerciali Gemma cooperano nell'interesse di un crescente mercato Gemma e di una crescente superficie di coltivazione Gemma in Svizzera.
Cultura del dialogo aperto e costruttivo	Nelle trattative bilaterali contrattuali e tariffarie nonché negli incontri i fornitori e gli acquirenti perseguono una cultura del dialogo aperto e costruttivo nonché l'apprezzamento delle prestazioni altrui.
Relazioni commerciali di lungo periodo	L'obiettivo degli operatori commerciali Gemma è la promozione della collaborazione duratura fondata sulla fiducia, sull'affidabilità e sul rispetto. La decisione di acquisto non viene presa solo in base al prezzo più basso e la decisione di fornitura non viene presa solo in base al prezzo più alto bensì è presa considerando l'adempimento dei principi qui elencati.

[1] «Occupiamo uno spazio vitale sostenibile, agricolo e rurale per l'uomo, gli animali, le piante e l'ambiente. Il Paese bio Svizzera è centrato su un'agricoltura olistica, vivibile di generazione in generazione, che produce alimenti genuini e sani che offrono ai consumatori piacere e sapore.»

Trasparenza[2]	Gli operatori commerciali Gemma si impegnano a favore di condizioni trasparenti nel commercio. Ciò include per esempio la cura del contatto personale con acquirenti e fornitori. Gli operatori commerciali Gemma si impegnano a rendere conto, garantendo la riservatezza dei dati, delle basi dei loro calcoli dei prezzi ai loro fornitori risp. acquirenti o se del caso a vari livelli.
Pianificazione delle quantità[2]	Gli operatori commerciali Gemma contribuiscono a livello bilaterale a una pianificazione delle quantità e dello smercio con i loro fornitori risp. acquirenti. Essi perseguono mercati equilibrati e appoggiano Bio Suisse nelle sue attività per creare una maggiore trasparenza del mercato.
Gestione dei rischi[2]	Gli operatori commerciali Gemma convengono in precedenza con i loro fornitori risp. acquirenti come comportarsi in caso di problemi di qualità e in caso di perdite del raccolto impreviste, non assicurabili dovute a cause naturali e in caso di forti oscillazioni imprevedibili dei prezzi o delle quantità (p. es. garanzia d'acquisto o impegno di fornire una determinata quantità).

2.2 Formazione equa dei prezzi

Determinazione equa dei prezzi[2]	Nei rapporti con i fornitori e gli acquirenti per gli operatori commerciali Gemma sono fondamentali una determinazione dei prezzi partenariale e una buona collaborazione bilaterale estesa a tutti i livelli. I partner di mercato sono pertanto disposti alla comunicazione e alla ricerca di soluzioni. Ciò è importante per esempio in difficili situazioni del mercato, quando forti oscillazioni impreviste dei prezzi e delle quantità potrebbero portare a imporre prezzi o anche nel caso del lancio di nuovi prodotti o se si vogliono aprire nuovi segmenti di mercato.
Prezzo equo[2]	L'obiettivo è che i prezzi siano definiti nel quadro di accordi bilaterali e di comune accordo tra i partner. Se sono stati negoziati prezzi indicativi senza impegno, questi sono considerati parametri per un prezzo equo. In caso di condizioni del mercato equilibrate i prezzi equi devono garantire possibilità di sviluppo positivo a tutti gli operatori commerciali Gemma. Questo concetto include la copertura dei costi di produzione, il conseguimento di un reddito adeguato e la realizzazione di un normale margine di investimento.
Lavoro efficiente	Tutti gli operatori commerciali Gemma si impegnano a migliorare regolarmente l'efficienza nel loro livello di produzione risp. commerciale e rendono trasparenti i miglioramenti per i loro partner. L'obiettivo comune è la promozione della produzione e dello smercio di prodotti Gemma a condizioni sostenibili.
Comunicazione	Tutti gli operatori commerciali Gemma mirano a comunicare in modo efficace la plusvalenza dei prodotti Gemma ai consumatori e contribuiscono così alla loro disponibilità a sostenere i costi più elevati per l'elevata qualità Gemma.

[2] Non si intendono in questo caso accordi sui prezzi o sulle quantità tra concorrenti che sono illegali e non sono sostenuti da Bio Suisse. Nessun operatore commerciale è vincolato a prezzi indicativi.

2.3 Orientamento alla qualità

Assicurazione della qualità & orientamento alla qualità	Ha luogo uno scambio costruttivo per la comune assicurazione della qualità e per l'ulteriore sviluppo di norme esistenti relative alla qualità. Tutti gli operatori commerciali Gemma perseguono una elevata qualità dei prodotti.

2.4 Impegno sociale e per l'ambiente

Impegno sociale	Gli operatori commerciali Gemma si impegnano nei limiti delle loro possibilità a favore di progetti sostenibili nella loro regione comunicando i valori della Gemma. Essi adottano misure di perfezionamento per sé stessi e per i loro dipendenti e sono aperti a cooperazioni che rendono più facile la conversione all'agricoltura biologica ad altri imprenditori.
Impegno per l'ambiente	Gli operatori commerciali Gemma si dichiarano disposti a migliorare a lungo termine gli standard ambientali della loro azienda o della loro impresa. Rinunciano a conseguire agevolazioni di mercato a scapito dell'ambiente.

Definizioni di termini:
Operatori commerciali Gemma: contadini, licenziatari e utilizzatori del marchio Gemma. Non si intendono però i concorrenti allo stesso livello commerciale (orizzontale).

A tutti i livelli: si riferisce esclusivamente ai livelli di creazione del valore verticali: contadino, trasformatore, commerciante, ecc.

Parte II: Direttive per la produzione vegetale e per l'allevamento di bestiame

1 Conversione all'agricoltura biologica e globalità aziendale

Il principio della globalità aziendale è un principio centrale del metodo di produzione biologico di Bio Suisse. Contribuisce affinché
- l'agricoltura biologica sia credibile come metodo di produzione;
- i requisiti relativi all'agricoltura biologica possano essere controllati e verificati.

Per azienda agricola ai sensi dell'agricoltura biologica secondo le direttive Bio Suisse si intende un'impresa, rispettivamente uno o più siti di produzione che, rappresenti un'unità di terreno, edifici, inventario e manodopera.

La conversione all'agricoltura biologica concerne in linea di massima l'intera azienda, risp. l'intera superficie dell'azienda. La trasformazione in azienda e il commercio di derrate alimentari nonché la ristorazione di avventori in azienda sono esclusi dalla globalità aziendale. Le direttive Bio Suisse vanno rispettate interamente già durante la conversione.

Le aziende che intendono convertirsi devono presentare agli organi di controllo i dati completi concernenti il sistema colturale attuato fino a quel momento e le analisi del suolo (riserve di sostanze nutritive).

Coloro che convertono la propria azienda all'agricoltura biologica o che intendono gestire un'azienda Gemma si impegnano a frequentare un corso di introduzione o di perfezionamento di almeno due giorni sugli obiettivi e i metodi dell'agricoltura biologica. I partecipanti ricevono un certificato di frequenza. L'opzione agricoltura biologica nell'ambito della formazione agricola, un tirocinio agricolo in un'azienda biologica o almeno una pratica professionale della durata di un periodo vegetativo in un'azienda biologica vale come corso obbligatorio se non sono trascorsi più di quattro anni.

La conversione dura almeno 2 anni civili. All'inizio della conversione il responsabile aziendale si impegna per iscritto a rispettare le direttive Bio Suisse. All'azienda viene pienamente riconosciuta l'attribuzione della Gemma a partire dal terzo anno dall'inizio della conversione. I prodotti vegetali raccolti e i prodotti animali ottenuti a partire dal 1° gennaio del terzo anno possono essere commercializzati con la Gemma integrale. Il certificato di conversione (IC2) rilasciato l'anno precedente è sufficiente per legittimare la commercializzazione con la Gemma integrale.

1.1 Globalità aziendale

1.1.1 Definizione di azienda

Le aziende Gemma devono adempiere le seguenti condizioni:

a) L'azienda deve essere costituita da un'unità di terreno, edifici, inventario e manodopera. Devono essere a disposizione gli edifici necessari alla gestione. L'inventario deve comprendere almeno i macchinari e gli attrezzi necessari per il disbrigo dei lavori quotidiani. L'azienda deve avere a disposizione manodopera propria e la parte principale dei lavori colturali va eseguita da questo gruppo di collaboratori assegnato in modo fisso all'azienda. Questi collaboratori devono conoscere le direttive e seguire corsi di perfezionamento in agricoltura biologica.

b) L'azienda deve essere indipendente. Un'azienda è indipendente quando presenta un flusso di merci indipendente da altre aziende agricole (p. es. prodotti, mangimi, sostanze ausiliarie, ecc.), dispone di una contabilità propria e viene gestita da un capoazienda responsabile e competente il quale non può essere responsabile per un'altra azienda o un altro stabilimento di produzione gestiti in modo non biologico. L'azienda inoltre deve essere riconoscibile all'esterno con un'immagine propria e inconfondibile (ragione sociale, carta intestata, materiale da imballaggio e di dichiarazione, indirizzo dell'azienda).

c) L'azienda deve disporre di un centro dell'azienda territorialmente riconoscibile come tale. Per centro dell'azienda si intende il luogo in cui si trova l'edificio principale e il centro operativo dell'azienda. Nel centro dell'azienda vengono prese le decisioni operative più importanti (organizzazione del lavoro e dell'azienda) e elaborati e amministrati i documenti dell'azienda (piani colturali, documenti di controllo, ecc.).

Per essere riconoscibile occorre un indirizzo proprio e inconfondibile dell'azienda con edifici indipendenti. L'indipendenza e la riconoscibilità territoriale non devono essere pregiudicate da edifici di un'unità aziendale non biologica.

Animali tenuti a scopo amatoriale o che servono solo al proprio approvvigionamento
In linea di massima nelle aziende Gemma vale il principio della globalità aziendale. Ciò va osservato anche per quanto riguarda la tenuta di animali a scopo amatoriale o gli animali che servono solo al proprio approvvigionamento. Valgono tuttavia prescrizioni di controllo semplificate elaborate dall'ente di certificazione. La provenienza biologica degli animali non è obbligatoria.

Non si tratta più di tenuta di animali a scopo amatoriale quando inizia la commercializzazione dei prodotti. È considerata commercializzazione qualsiasi vendita all'infuori dell'azienda. La distribuzione di prodotti provenienti da animali che servono al proprio approvvigionamento o dall'orto familiare ai collaboratori dell'azienda è tollerata (verbale UFAG – Bio Suisse, gruppo di lavoro allevamento di animali bio, 14.11.2000).

Il foraggiamento e l'allevamento di animali tenuti a scopo amatoriale o che servono al proprio approvvigionamento devono corrispondere interamente alle direttive. Le violazioni sono sanzionate meno severamente rispetto alla commercializzazione di animali. Per gli animali tenuti a scopo amatoriale i registri vanno tenuti nel quadro delle disposizioni di legge, non sono necessarie ulteriori annotazioni. La provenienza degli animali non è verificata.

Per gli animali tenuti a scopo amatoriale o che servono solo al proprio approvvigionamento, se non ha luogo alcuna vendita di prodotti, è tollerato il seguente numero:

cavalli e altri animali della specie equina	fino a 3 animali
bovini, bufali e bisonti	fino a 3 animali
suini	fino al un patrimonio zootecnico di 3 animali risp. 3 animali da ingrasso per anno
pecore, capre	fino a 5 animali (inkl. animali giovani)
lama, alpaca, cervi, struzzi	fino a 5 animali (inkl. animali giovani)
conigli	fino a 3 animali adulti risp. 6 nidiate all'anno
pollame da reddito	fino a 20 animali
pesci commestibili	fino a 200 animali
api	fino a 10 colonie
tutti gli altri animali	decide l'ente di certificazione

Orto familiare
In linea di massima le direttive vanno rispettate anche nell'orto familiare e possono essere impiegati unicamente i prodotti ausiliari che figurano nell'elenco dei fattori di produzione (globalità aziendale). Il controllo è limitato al rispetto del divieto d'impiego di sostanze ausiliarie non ammesse. Semente e piantine di produzione non biologica sono tollerate e le misure colturali non vanno registrate se l'orto familiare serve unicamente all'autoapprovvigionamento.

La violazione delle direttive nell'orto familiare è tollerata se il diritto di disporre dell'orto familiare è stato ceduto a terzi (p. es. ai genitori o all'affittuario) e se serve unicamente all'autoapprovvigionamento. (CMP 7/2005)

1.1.2 Divisioni di aziende

Im Sinne von: Aufteilung eines bestehenden Betriebes in einen biologischen und einen nicht biologischen Betrieb bzw. Abtrennung eines Biobetriebes von einem bestehenden nicht biologischen Betrieb.

Betriebsteilungen, sowie die Anerkennung von Produktionsstätten müssen vorgängig von der MKA bewilligt werden. Dazu sind alle nötigen Unterlagen an die Zertifizierungsstelle einzureichen. Die Zertifizierungsstelle unterbreitet ein Dossier mit Antrag an die MKA. Bei Betriebsteilungen muss die Gesamtbetrieblichkeit zu Beginn der Umstellung eindeutig definiert werden, indem die Zuteilung von Gebäuden, Inventar und Arbeitskräften schriftlich festgehalten wird. Nachträgliche Flächenveränderungen zwischen diesen Betrieben sind erst nach einer Sperrfrist von 5 Jahren möglich, ausgenommen der nicht biologische Betrieb wird gemäss Bio Suisse Richtlinien auf den biologischen Landbau umgestellt.

1.1.3 Rilevamento di aziende

Nel senso di: rilevamento di un'azienda non biologica da parte di un'azienda Gemma.

Lo stato di riconoscimento dell'azienda Gemma non subisce modifiche con il rilevamento di un'azienda non biologica. Per lo stato di riconoscimento delle superfici fa stato il cap. 1.4 «Coltivazione di nuove superfici». Per il rilevamento degli animali non biologici valgono le disposizioni sulla provenienza degli animali (cap. 4.4). Il rilascio di permessi speciali è possibile ed è disciplinato nel catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali. I periodi di attesa vanno osservati.

Stato di riconoscimento di prodotti di origine animale nel caso di rilevamento o di fusione di aziende: in caso di rilevamento o di fusione di un'azienda biologica e di un'azienda non biologica nel cui ambito entrambe le aziende introducono animali della stessa categoria, fa stato l'articolo 16f capoverso 5° dell'Ordinanza bio nonché l'art. 4.4 delle direttive Bio Suisse (acquisto del 40 % al massimo dell'effettivo dopo la fusione con autorizzazione speciale). Commercializzazione: in caso di separazione garantita contrattualmente di animali convenzionali e biologici i periodi di attesa giusta l'articolo 16f capoverso 5 risp. 39f dell'OrdB nonché l'art. 4.4.3 delle direttive Bio Suisse valgono solo per gli animali convenzionali. Gli animali dell'azienda biologica devono però rimanere nella stessa (verbale UFAG – Bio Suisse, gruppo di lavoro esecuzione allevamento di animali bio, 29.1.2002, p. 3).

In caso di rilevamento o di fusione di un'azienda biologica e di un'azienda non biologica nel cui ambito l'azienda non biologica introduce una nuova categoria di animali nell'azienda biologica vale la seguente regola: la nuova categoria di animali che fino a quel momento non era presente nell'azienda biologica deve compiere un periodo d'attesa conforme alle direttive fino a quando sono considerati animali bio i cui prodotti possono essere commercializzati come biologici. (CMP 7/2003)

1.1.4 Legami con aziende non riconosciute Gemma

Qualora partner della gestione aziendale (coniugi/conviventi, membri della società semplice o della s.r.l. che gestisce l'azienda Gemma o partenariati simili) gestiscono aziende agricole proprie non biologiche o partecipano alla loro gestione, Bio Suisse può tollerare questa situazione a condizione che la presente prescrizione sia interamente adempiuta e se le aziende interessate sono registrate come più aziende risp. stabilimenti di produzione presso l'Ufficio per l'agricoltura o se al massimo una delle aziende risulta essere un'azienda agricola giusta l'Ordinanza sulla terminologia agricola. Sull'elenco delle particelle dell'azienda Gemma non possono figurare superfici non biologiche.

Un riconoscimento delle autorità quale azienda o stabilimento di produzione non deve essere necessariamente ripreso dalla Bio Suisse. Ciò significa che Bio Suisse, sulla scorta della presente prescrizione, può rifiutare un'azienda o uno stabilimento di produzione riconosciuto dalle autorità o imporre ulteriori condizioni.

1.1.5 Attività accessoria e lavoro per conto terzi

In linea di massima gli agricoltori Gemma sono liberi di esercitare tutte le attività lavorative non agricole. Per tali attività non ha luogo alcun controllo. Tuttavia in alcuni casi, per motivi di credibilità dell'agricoltura biologica, vi sono delle restrizioni. In nessun caso possono essere depositate, vendute o impiegate nell'azienda Gemma sostanze ausiliarie non ammesse in relazione con un'attività lavorativa accessoria risp. principale non agricola.

I mangimi non biologici possono essere depositati in un'azienda Gemma (p. es. in caso di commercio o deposito di mangimi) se sono adempiute le seguenti condizioni:
- i mangimi depositati devono essere imballati e provvisti dell'etichetta;
- va tenuta una esatta contabilità del deposito;
- il locale, risp. il luogo di deposito dei mangimi non biologici deve essere chiaramente contrassegnato:
- nessun deposito di mangimi OGM e di mangimi medicinali.

1.1.5.1 Attività accessoria retribuita

Definizione: certificato di salario da parte del datore di lavoro, AVS dedotta dal datore di lavoro.

L'attività accessoria retribuita è per principio possibile senza restrizioni (es. collaborazione in una cooperativa agricola, in un'industria chimica, rappresentanza commerciale di prodotti fitosanitari o di mangimi, ecc.). Un'attività che non può essere esercitata come indipendente (impiego di sostanze ausiliarie non bioconformi) non può essere esercitata nemmeno nel rapporto d'impiego del coniuge e del convivente.

1.1.5.2 Attività accessoria indipendente

Definizione: imposizione fiscale come lavoratore indipendente, conteggio AVS proprio. L'attività accessoria indipendente per principio è possibile.

Bio Suisse fa una distinzione tra attività non agricole e agricole:

a) Attività non agricole

Per attività non agricole non esistono restrizioni. La trasformazione risp. il commercio di prodotti agricoli non biologici nel quadro di un'attività accessoria nell'azienda Gemma è possibile. Le condizioni precise sono disciplinate nella parte III cap. 17 «Trasformazione in azienda e per conto terzi».

b) Attività agricole

La gestione di un'impresa agricola per conto terzi è possibile, tuttavia non possono essere impiegate sostanze ausiliarie non ammesse in agricoltura biologica. Eccezione: la semina per conto terzi di semente trattata è ammessa, tuttavia la semente non può essere depositata nell'azienda Gemma e i macchinari vanno puliti fuori dall'azienda Gemma.

Il commercio di animali non biologici è ammesso, il commercio di bestiame deve avvenire separatamente dall'azienda agricola (numero BDTA proprio) e gli animali non possono essere stabulati nell'azienda Gemma.

Giardinaggio paesaggistico: su espresso desiderio del mandante possono essere impiegate sostanze ausiliarie non ammesse su terreni non sfruttati come terreni agricoli.

Bioagricoltori che come attività secondaria gestiscono un'impresa di giardinaggio paesaggistico convenzionale: la CMP considera l'impresa di giardinaggio paesaggistico attività secondaria. Pertanto, se un cliente lo richiede esplicitamente, eccezionalmente è possibile impiegare sostanze ausiliarie non ammesse in agricoltura biologica. Queste sostanze tuttavia possono essere impiegate esclusivamente su superfici non utilizzate a scopo agricolo, vanno stoccate direttamente presso il cliente, non devono figurare nella contabilità dell'azienda agricola e naturalmente non devono mai essere presenti nell'azienda agricola.

1.1.6 Affitto, locazione e sfruttamento

L'affitto di terreno e di stabili agricoli a aziende non riconosciute Gemma (per lo sfruttamento agricolo) è ammesso unicamente con un contratto d'affitto approvato dal Cantone. La gestione non conforme ai requisiti Gemma non deve pregiudicare la riconoscibilità e l'indipendenza dell'azienda Gemma, ciò significa che gli stabili agricoli affittati non possono trovarsi nel centro dell'azienda o nelle sue immediate vicinanze. Questo vale anche per una eventuale cessione in diritto di superficie di terreni o di stabili aziendali. Gli alveari non sono soggetti alla presente normativa e possono essere affittati a gestori non biologici anche all'interno del centro dell'azienda.

L'affitto di interi locali di deposito o di refrigerazione per il deposito di prodotti agricoli non biologici è possibile. I locali affittati vanno tuttavia chiaramente contrassegnati e l'ente di controllo dell'azienda biologica deve poter accedere a questi locali. Un deposito per mangimi sfusi può essere affittato unicamente se l'azienda Gemma non deposita gli stessi mangimi per proprio uso.

I prodotti provenienti da superfici non facenti parte della superficie aziendale di un'azienda Gemma non possono essere commercializzati con il marchio Gemma (eccezione: raccolta di piante selvatiche giusta la parte IV di queste direttive).

In caso di cessione dello sfruttamento di una determinata superficie o coltura dell'azienda Gemma a un'azienda non biologica, la direzione aziendale dell'azienda Gemma rimane interamente responsabile del rispetto delle direttive (p. es. sfruttamento degli alberi da frutta su prato Gemma da parte di un affittuario non bio).

L'affitto di stalle finora non gestite in regime biologico (p. es. pollai) è possibile purché esista una chiara separazione spaziale dall'azienda non riconosciuta Gemma, i lavori siano effettivamente eseguiti da manodopera dell'azienda Gemma e esistano chiari rapporti giuridici (contratto d'affitto approvato, incl. superficie di sfogo).

Per le attività non agricole non vi sono limitazioni. La trasformazione, risp. il commercio di prodotti agricoli non biologici nel quadro di un'attività accessoria nell'azienda Gemma è possibile. Le condizioni precise sono disciplinate nella parte III, cap. 17 «Trasformazione in azienda e per conto terzi».

1.1.7 Partecipazioni

La direzione aziendale di un'azienda Gemma non deve avere una funzione direttiva in un'azienda agricola non biologica, in un'azienda con allevamento di bestiame industriale o in una parte di un'azienda non biologica (per funzione direttiva si intende diritto di partecipazione alle decisioni aziendali, competenze finanziarie o simili).

La partecipazione puramente finanziaria della direzione aziendale di un'azienda Gemma (p. es. comunità ereditaria, SA, ecc.) a un'azienda non biologica non è vietata.

1.1.8 Alpeggio ed estivazione

1.1.8.1 Alpi comunitarie o cooperative

Le aziende d'estivazione Gemma (secondo l'ordinanza sulla terminologia agricola) sono aziende comunitarie o cooperative e che quindi non sono attribuibili ad una singola azienda o ad una comunità aziendale.

Le aziende di estivazione Gemma sono controllate annualmente. La cooperativa o la corporazione deve designare una persona responsabile (gestore dell'alpe) per ogni azienda di estivazione. Questa persona deve conoscere le direttive e seguire corsi di perfezionamento in materia di agricoltura biologica. Per le aziende di estivazione vale un periodo di conversione di due anni.

Il contratto di produzione viene sempre stipulato con il gestore dell'azienda d'estivazione (secondo l'ordinanza sulla terminologia agricola). All'interno di una corporazione singole aziende d'estivazione possono essere convertite e altre no; esse devono tuttavia essere chiaramente separate.

Annuncio aziende di estivazione
Le aziende di estivazione indipendenti (alpi Gemma) possono essere annunciate entro il giorno di riferimento del rilevamento primaverile dei dati aziendali inerenti ai programmi di pagamenti diretti all'inizio di maggio.

1.1.8.2 Aziende d'estivazione private

Le aziende d'estivazione private sono considerate facenti parte dell'azienda agricola del gestore e controllate assieme ad essa. Esse vanno gestite in regime biologico (principio della conversione integrale dell'azienda).

Un'azienda d'estivazione è considerata alpe privata quando gli edifici sono di proprietà o in affitto di un'azienda/ di una comunità aziendale o quando sulla scorta di altri diritti per un tempo indeterminato gli edifici e il terreno vengono usati esclusivamente da una determinata azienda.

Per aziende d'estivazione con edifici privati o assegnati per un determinato periodo di tempo ad un gestore e con pascolo comunitario vale la seguente normativa: il gregge del malgaro può essere riconosciuto solo se sull'intero pascolo comunitario vige un divieto completo e stabilito per contratto di impiego di concimi chimici di sintesi e erbicidi. In caso di diritto di pascolo rotante, la CMP decide in merito allo stato di riconoscimento dei prodotti.

Azienda pastorizia: se un contadino Gemma è obbligato per contratto a eseguire trattamenti pianta per pianta contro i romici sulle superfici di estivazione dei proprietari dell'alpe (p. es. cooperativa alpestre) ciò è tollerato. Nell'azienda Gemma del pastore tuttavia non possono essere depositati o addirittura impiegati prodotti fitosanitari non ammessi. Il proprietario deve acquistare e stoccare tali prodotti. (CMP 7/2005)

Vedi anche art. 4.4.5 «Assenza degli animali dall'azienda di base (alpeggio e estivazione)».

1.2 Conversione all'agricoltura biologica

1.2.1 Principi generali

Le persone che intendono convertire la propria azienda devono presentare agli organi di controllo i dati completi concernenti il sistema colturale attuato fino a quel momento e le analisi del suolo (riserve di sostanze nutritive).

Coloro che convertono la propria azienda all'agricoltura biologica o che intendono gestire un'azienda Gemma si impegnano a frequentare un corso di introduzione o di perfezionamento di almeno due giorni sugli obiettivi e i metodi dell'agricoltura biologica. I partecipanti ricevono un certificato di frequenza. L'opzione agricoltura biologica nell'ambito della formazione agricola, un tirocinio agricolo in un'azienda biologica o almeno una pratica professionale della durata di un periodo vegetativo in un'azienda biologica vale come corso obbligatorio se non sono trascorsi più di quattro anni.

1.2.2 Durata

La conversione dura almeno 2 anni civili. All'inizio della conversione il responsabile aziendale si impegna per iscritto a rispettare le direttive Bio Suisse. All'azienda viene pienamente riconosciuta l'attribuzione della Gemma a partire dal terzo anno dall'inizio della conversione. I prodotti vegetali raccolti e i prodotti animali ottenuti a partire dal 1° gennaio del terzo anno possono essere commercializzati con la Gemma integrale. Il certificato di conversione (IC2) rilasciato l'anno precedente è sufficiente per legittimare la commercializzazione con la Gemma integrale.

Un'azienda agricola certificata secondo l'Ordinanza sull'agricoltura biologica svizzera può essere riconosciuta come azienda Gemma con un anno supplementare di conversione Bio Suisse. Le aziende bio che rispettano direttive almeno equivalenti di un altro marchio possono essere certificate come aziende Gemma senza periodo di conversione. Prima dell'ottenimento dello stato di riconoscimento Gemma integrale, un'azienda Gemma deve tuttavia aver versato i contributi Bio Suisse almeno per i due anni precedenti. Fanno eccezione a questa regola le aziende bio equivalenti che rispettano interamente le direttive Bio Suisse e che fanno parte di un'organizzazione associata a Bio Suisse.

Nel primo anno di conversione, a certificazione avvenuta (al più presto il 1° maggio) possono essere commercializzati con la Gemma di conversione tutti i prodotti delle colture seminate dopo il 1° gennaio. Le colture seminate prima del 1° gennaio possono essere commercializzate con la Gemma di conversione unicamente se il produttore si è annunciato all'agricoltura biologica prima della data della semina e se ha confermato per iscritto che la relativa coltura è stata coltivata secondo i principi dell'agricoltura biologica a partire dal momento della semina. L'ente di certificazione disciplina l'obbligo di prova.

Nel caso di foraggiamento degli animali propri possono essere conteggiati come foraggio bio tutti i foraggi raccolti nel primo anno di conversione (cereali foraggieri, erba medica, ecc.). Il foraggio proprio raccolto nell'anno prima della conversione è considerato foraggio non biologico, ad eccezione del foraggio grezzo, a partire dal 1° maggio dell'anno di conversione.

A certificazione avvenuta (1° maggio), a partire dal raccolto nel primo anno di conversione i prodotti del raccolto di colture permanenti possono essere contrassegnati con la Gemma di conversione.

Per particolari rami produttivi indipendenti dal suolo, nel settore della coltivazione sono possibili deroghe a singole disposizioni contenute nelle direttive. L'azienda dev'essere comunque convertita globalmente. La CMP stabilisce le condizioni precise nei singoli casi.

Notifica
Giusta l'Ordinanza bio la conversione inizia il 1° gennaio. Secondo l'Ordinanza sui pagamenti diretti il termine di notifica è il 31 agosto dell'anno precedente. Per coloro che si annunciano in ritardo sono previsti decurtazioni o il diniego dei pagamenti diretti. Lo stesso vale per la conversione a tappe. Per la conversione a tappe i capiazienda interessati devono inoltre inoltrare tempestivamente all'UFAG e alla CMP una domanda con la necessaria documentazione. Condizioni vedi il catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali per produttori.

In singoli Cantoni la notifica è accettata anche dopo il 31 agosto. La notifica va inoltrata direttamente a Bio Suisse. La responsabilità della notifica tempestiva come azienda Bio Suisse spetta al capoazienda.

Commercializzazione durante la conversione
Durante la conversione un'azienda in conversione può commercializzare i propri prodotti sempre e solo con la Gemma di conversione (o come convenzionali). Ciò vale anche per i prodotti coltivati dall'azienda in conversione su superfici biologiche rilevate da aziende con la Gemma integrale. Durante il periodo di conversione dell'azienda sono considerati prodotti in conversione anche i prodotti di origine animale, indipendentemente dal fatto che siano acquistati giovani animali in conversione o Gemma integrale e foraggio. (CMP 6/2011).

Animali in conversione
Se l'azienda è certificata, la vendita di animali con la Gemma di conversione è possibile a partire dal 1° maggio del primo anno di conversione. Le aziende Gemma possono acquistare maialetti in conversione provenienti da aziende certificate nel primo anno di conversione già prima del 1° maggio. Una volta avvenuta la certificazione, anche le uova da cova in conversione possono essere vendute ai centri d'incubazione come uova da cova in conversione già prima del 1° maggio. La vendita come uova da consumo in conversione è esclusa. (CMP 6/2013)

1.3 Conversione graduale

Secondo le direttive Bio Suisse in linea di massima va convertita all'agricoltura biologica l'intera azienda risp. l'intera superficie aziendale.

Anche in futuro si vuole mantenere il principio della conversione globale dell'azienda. Giusta l'art. 9 dell'Ordinanza Bio la conversione graduale deve essere autorizzata anche dall'UFAG.

La conversione a tappe (conversione graduale) è uno strumento che permette di ridurre il rischio dovuto alla conversione ad un grado sopportabile per l'azienda senza ledere i principi della credibilità e della controllabilità. In genere possono essere prese in considerazione aziende con una percentuale importante di viticoltura, frutticoltura, floricoltura o con allevamento di maiali o di pollame.

Il permesso per una conversione graduale può essere concesso unicamente ad aziende in prima conversione, vale a dire che le aziende già in conversione Gemma o le aziende biologiche Gemma non possono iniziare la conversione graduale.

Le aziende in conversione graduale sono controllate almeno due volte all'anno. In un'azienda in conversione graduale sono possibili al massimo 2 livelli di certificazione, cioè prodotti non biologici e prodotti in conversione o prodotti in conversione e prodotti con la Gemma integrale.

1.3.1 Permesso

Prima della scadenza del termine di notifica va inoltrato alla CMP un piano di conversione. Giusta l'art. 9 dell'OrdB la conversione a tappe sottostà anche al permesso dell'UFAG. I documenti necessari per il permesso dell'Ufficio federale sono ottenibili direttamente presso l'UFAG oppure possono essere scaricati dal sito internet www.blw.admin.ch.

1.3.2 Produzione vegetale

Se una conversione completa e immediata dell'azienda comporta rischi inaccettabili, la CMP può autorizzare la conversione graduale di aziende che praticano la viticoltura, la frutticoltura o la coltura di piante ornamentali. La condizione è l'allestimento di un piano di conversione che preveda la gestione biologica dell'intera azienda secondo le direttive Bio Suisse entro un periodo di 5 anni.

Le condizioni per una conversione a tappe sono:

1. L'allestimento di un piano di conversione vincolante con una descrizione dettagliata delle fasi di conversione e un programma di attuazione;
2. Prova della controllabilità per quanto riguarda la tecnica di produzione, la prevenzione della contaminazione e il flusso separato delle merci.
3. Le misure produttive e il flusso delle merci dell'intera azienda vanno documentati e sono soggetti a controlli. Il piano di conversione regola pure le misure colturali sulle superfici coltivate in modo non biologico. Vale il principio: il più presto possibile, il più biologico possibile. Per quanto riguarda la protezione delle colture e la concimazione, sulle superfici non ancora gestite in regime biologico valgono le condizioni specifiche per l'azienda della CMP. Le superfici devono essere controllate giusta la prova che le esigenze ecologiche sono rispettate (PER). La lotta contro le infestanti deve sempre essere conforme alle direttive Bio Suisse. Il permesso per la conversione graduale viene rilasciato unicamente se una parte della coltura interessata viene convertita all'agricoltura biologica già nel 1°anno. Nella documentazione di conversione deve essere prevista la continuazione della coltura.
4. Chiara separazione delle particelle coltivate in modo diverso e dei loro prodotti finali dal campo fino alla vendita. Il contatto tra superfici coltivate in modo biologico e superfici coltivate in regime non biologico va ridotto al minimo.
5. L'utilizzazione transitoria non biologica delle superfici coltivate in modo biologico è esclusa.
6. Permesso da parte dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

Fanno parte del piano di conversione i seguenti documenti dettagliati dell'intera azienda che vanno aggiornati ogni anno:

- Rapporto di consulenza del consulente bio o documenti equivalenti

La documentazione deve comprendere i seguenti punti:

- attuale gestione (colture, avvicendamento, impiego di sostanze ausiliarie, programma PI, ecc.);
- piano dei termini previsti (quali superfici, colture saranno convertite e in quale anno);
- riconoscimento aziendale secondo l'Ordinanza federale sulla terminologia agricola e il cap. 1.1 «Globalità aziendale»;
- descrizione degli impianti produttivi e dei magazzini;
- inventario delle macchine e delle irroratrici, deposito delle sostanze ausiliarie (per le particelle biologiche devono essere a disposizione irroratrici separate e un deposito separato per le sostanze ausiliarie);
- piani delle particelle con le seguenti indicazioni: coltura, varietà, modo di coltivazione, superficie, esposizione e direzione principale del vento;
- tecnica di produzione e impiego di sostanze ausiliarie;
- commercializzazione e dichiarazione previste.

Ad eccezione della viticoltura è possibile commercializzare con la Gemma di conversione unicamente prodotti chiaramente e facilmente distinguibili dai prodotti non biologici prodotti contemporaneamente.

Nella viticoltura, con riserva di un controllo completo del flusso di merce (p. es. rilevamento di quantità nell'ambito dei controlli cantonali della vendemmia) i prodotti di una stessa varietà di vite possono essere certificati e commercializzati distintamente.

I prodotti coltivati in modo biologico possono essere commercializzati con la Gemma integrale dopo un periodo di conversione di 2 anni, a condizione che tutti gli altri rami aziendali siano in conversione.

1.3.2.1 Registrazioni e controllo

Vanno registrati tutti i dati in modo preciso e completo sulla gestione della coltura (concimazione, impiego di prodotti fitosanitari, ecc.), i raccolti e gli acquirenti. Ciò vale sia per le superfici coltivate in modo biologico che per quelle non ancora convertite. Vengono controllati anche le superfici, i depositi, ecc. non ancora gestiti in regime biologico. La dichiarazione di tutti i prodotti venduti e i punti di vendita devono essere documentati durante il controllo. La CMP o l'organo di controllo possono ordinare analisi dei residui.

1.3.2.2 Durata e termini di attesa produzione vegetale

La conversione graduale deve essere conclusa entro al massimo 5 anni. Ciò significa che tutti i rami aziendali e tutte le superfici coltivate devono essere gestite secondo le direttive Bio Suisse al più tardi a partire dal quarto anno e che l'azienda può essere certificata come azienda con la Gemma integrale al più tardi dopo 5 anni.

1.3.3 Allevamento

Se non si può ragionevolmente esigere una conversione completa e immediata dell'allevamento di animali da reddito, la CMP e l'UFAG possono permettere all'azienda di convertire l'allevamento gradualmente entro tre anni secondo le categorie di animali.

Il piano di conversione è necessario anche per la conversione graduale dell'allevamento di animali. Il rapporto di consulenza del consulente bio o una documentazione equivalente deve contenere i seguenti dati:

- attuale gestione (indicazione delle superfici, patrimonio zootecnico);
- piano dei termini previsti (quali categorie di animali saranno convertite e quando);
- riconoscimento aziendale secondo l'Ordinanza federale sulla terminologia agricola (SR 910.91) e il cap. 1.1 «Globalità aziendale»;
- descrizione delle stalle, delle superfici di sfogo, ecc. (allegare ev. rapporti di controllo URA);
- deposito dei foraggi e delle sostanze ausiliarie (la separazione deve essere garantita);
- tecnica di produzione e impiego di sostanze ausiliarie;
- commercializzazione e dichiarazione previste.

Vanno registrati in modo preciso e senza lacune tutti i dati sulla tecnica di produzione, i foraggi non biologici, il deposito del foraggio, l'acquisto di animali, la commercializzazione e gli acquirenti.

1.3.3.1 Categorie di animali e requisiti

Ad eccezione dei ruminanti e degli equini possono essere convertite gradualmente tutte le categorie di animali. Non è ammessa la produzione parallela di animali della stessa categoria di animali da reddito. Per gli animali per i quali è concesso un permesso sono possibili deroghe per quanto concerne il foraggiamento e l'acquisto di animali. Valgono le condizioni specifiche per l'azienda della CMP. Vale il principio: il più presto possibile, il più biologico possibile. I requisiti relativi alla tenuta, all'allevamento (ET) e alla salute degli animali vanno adempiuti interamente dall'inizio della conversione graduale.

1.3.3.2 Registrazioni e controllo

Vengono controllati anche gli animali, i depositi ecc. non ancora gestiti in regime biologico. La dichiarazione di tutti i prodotti venduti deve essere documentata durante il controllo.

1.3.3.3 Durata e termini di attesa

Per una durata massima di tre anni dall'inizio della conversione le categorie di animali per i quali è concesso un permesso non devono ancora adempiere tutti i requisiti delle direttive. Tutte le categorie di animali devono essere convertite entro la fine del terzo anno. I termini di attesa devono essere conclusi entro il 31 dicembre. I termini di attesa per i singoli animali da reddito sono disciplinati nell'art. 4.4.3. In deroga alla conversione graduale nella produzione vegetale, i termini d'attesa delle singole categorie di animali possono essere portati a compimento indipendentemente dall'anno civile. Durante il periodo di attesa vanno rispettate interamente tutte le condizioni delle direttive (incl. foraggiamento e provenienza degli animali da reddito). Decorso il termine di attesa, i prodotti possono essere venduti come prodotti in conversione o prodotti Gemma a seconda dello stato di riconoscimento dell'intera azienda.

1.3.4 Apicoltura

Il periodo di conversione per l'apicoltura è di almeno un anno. La conversione tuttavia è conclusa solo quando la cera è stata sostituita secondo le norme contenute nelle prescrizioni. La commercializzazione con il riferimento all'agricoltura biologica in conversione non è ammessa.

1.3.5 Procedura per i produttori che desiderano convertire gradualmente la propria azienda

1. I documenti richiesti dalla prescrizione (vedi art. 1.3.2) vanno se necessario allestiti in collaborazione con il consulente bio.
2. Tutti i documenti vanno inoltrati entro i termini prescritti alla CMP (entro la scadenza del termine di notifica, vale a dire entro il 31 agosto).
3. Valutazione dei documenti da parte della CMP che definisce le condizioni specifiche per l'azienda.
4. La certificazione come azienda in conversione avviene solo sulla scorta del primo rapporto di controllo da parte dell'ente di certificazione.
5. La conversione graduale deve essere autorizzata sia dalla Bio Suisse che dall'Ufficio federale dell'agricoltura (art. 9 dell'OrdB). I documenti necessari per il permesso dell'Ufficio federale sono ottenibili direttamente presso l'UFAG oppure possono essere scaricati dal sito internet www.blw.admin.ch.

1.4 Coltivazione di nuove superfici

1.4.1 Introduzione

La presente prescrizione disciplina la coltivazione di nuove superfici che non sono state coltivate almeno secondo l'Ordinanza federale. Giusta l'articolo 8 capoverso 1 dell'Ordinanza Bio si considera data di conversione il 1° gennaio sia per le aziende che per singole particelle.

1.4.2 Obbligo di registrazione

Per le superfici registrate nel rilevamento dei dati aziendali ufficiale in primavera, l'anno corrente è considerato il primo anno di conversione. Le registrazioni e i piani devono essere a disposizione dal momento dell'acquisizione del terreno.

1.4.3 Stato di riconoscimento dell'azienda

La coltivazione di nuove superfici che finora sono state coltivate in modo non biologico in linea di massima non esercita alcun influsso sullo stato di un'azienda riconosciuta con Gemma integrale.

La coltivazione di nuove superfici non va notificata a Bio Suisse bensì all'ente di certificazione.

1.4.4 Dichiarazione dei prodotti

I prodotti delle superfici in conversione vanno sempre dichiarati come prodotti in conversione e vanno menzionati conformemente sul certificato di controllo. In caso di produzione parallela di uguali colture su superfici biologiche e in conversione i cui prodotti del raccolto non sono nettamente distinguibili, va dichiarata come merce in conversione l'intera produzione.

Eccezioni:

a) In linea di massima per colture pluriennali è possibile una produzione parallela (Gemma conversione e Gemma integrale) se è garantito il flusso di merce e la rintracciabilità e previa autorizzazione dell'ente di certificazione.
b) Per le colture annuali non nettamente distinguibili, la produzione parallela è possibile previa autorizzazione della CMP.
c) Il frumento panificabile e il frumento foraggero sono considerate colture diverse come pure il mais da granella e il mais da silo.

1.4.5 Stato di riconoscimento dei prodotti

Caso 1: nuova coltivazione di superfici inerbate con raccolto di foraggio se l'azienda bio può documentare la gestione biologica dal 1° gennaio	
Nuova coltivazione entro il giorno di riferimento in primavera:	Il raccolto di foraggio grezzo è considerato foraggio in conversione, la superficie viene inclusa nella SAU.
Nuova coltivazione dopo il giorno di riferimento in primavera:	Il raccolto di foraggio grezzo non è biologico.; la superficie non viene inclusa nella SAU.

Caso 2: nuova coltivazione di superfici inerbate con raccolto di foraggio se l'azienda bio non può documentare la gestione biologica dal 1° gennaio	
Nuova coltivazione entro il giorno di riferimento in primavera:	Il raccolto di foraggio grezzo non è biologico.; la superficie viene inclusa nella SAU.
Nuova coltivazione dopo il giorno di riferimento in primavera:	Il raccolto di foraggio grezzo non è biologico, la superficie non viene inclusa nella SAU.

Caso 3: Coltivazione di colture campicole e/o colture speciali sulla nuova superficie; il bioagricoltore esegue la semina della coltura e l'intero lavoro colturale nell'anno civile in corso	
Nuova coltivazione entro il giorno di riferimento in primavera:	Commercializzazione del raccolto con la Gemma conversione. Se la stessa coltura viene coltivata anche su superfici Gemma integrale, l'intero raccolto deve essere commercializzato con il marchio Gemma conversione. (Eccezioni giusta art. 1.4.4). La superficie viene inclusa nella SAU.
Nuova coltivazione dopo il giorno di riferimento in primavera:	I prodotti del raccolto vanno commercializzati come non biologici; la superficie non viene inclusa nella SAU.

Caso 4: Coltivazione di colture campicole e/o colture speciali sulla nuova superficie se l'articolo 1.2.2 delle direttive non è adempiuto.	
Nuova coltivazione entro il giorno di riferimento in primavera:	Commercializzazione non biologica del raccolto; la superficie viene inclusa nella SAU.
Nuova coltivazione dopo il giorno di riferimento in primavera:	I prodotti del raccolto vanno commercializzati come non biologici. La superficie non viene inclusa nella SAU.

Caso 5: Assunzione di serre	
Colture dipendenti dal suolo:	Trattate in analogia alle colture speciali (casi 3 e 4).
Colture indipendenti dal suolo (colture in vaso):	Per la commercializzazione vale in ogni caso lo stato di riconoscimento dell'azienda (come affitto di una stalla).

1.4.6 Affitto e usufrutto di superfici

Affitto di superfici Gemma

Per principio i fondi propri possono essere affittati a aziende non biologiche solo per un lungo periodo (vale a dire in genere per almeno 6 anni con un contratto d'affitto riconosciuto dal Cantone). Sono però accettati anche contratti di durata più breve se la superficie è rilevata nell'azienda non biologica ed è registrata nell'annuale rilevamento dei dati aziendali (vale a dire che l'azienda non biologica percepisce gli eventuali pagamenti diretti) L'affitto di breve durata allo scopo di «risanamento chimico» non è permesso.

Affitto o usufrutto di superfici convenzionali

Se nel corso dell'anno sono rilevati dei fondi da un'azienda convenzionale (affitto o usufrutto), occorre fornire la prova che tali fondi sono stati gestiti in conformità ai requisiti Bio Suisse già dal 1° gennaio. In caso contrario le superfici e i prodotti sono considerati convenzionali. (CMP 7/2007, 6.11.2007, p. 2.5)

In caso di affitto o di acquisto di superfici protette o di compensazione ecologica non è possibile un periodo di conversione più breve. (CMP 6/2009, 3.11.2009, p. 2.5)

I contratti di usufrutto per terreni di un'azienda non biologica che l'azienda Gemma intende sfruttare sono accettati unicamente se la superficie è rilevata nell'azienda Gemma ed è registrata nell'annuale rilevamento dei dati aziendali (vale a dire che l'azienda Gemma percepisce gli eventuali pagamenti diretti).

Le aziende che non compilano i moduli di rilevamento dei dati aziendali devono iscrivere nel piano delle particelle e nel registro delle particelle tutte le superfici gestite dall'azienda biologica. (CMP 6/2010)

1.5 Comunità aziendali e per la tenuta di animali e collaborazione interaziendale

1.5.1 Introduzione

Lo scopo della presente prescrizione è di non ostacolare inutilmente la costituzione di comunità aziendali e di comunità per la tenuta di animali (CA; CTA), dato che queste unioni sono considerate soluzioni efficienti per l'adeguamento delle strutture. D'altra parte però si vuole impedire un'elusione intenzionale del periodo di conversione simulando una comunità di questo tipo.

1.5.2 Comunità aziendali (CA)

1.5.2.1 Notifica

La costituzione di una CA tra aziende Gemma è possibile in ogni momento. La costituzione va notificata immediatamente dopo la firma del contratto CA all'ente di certificazione.

Se un'azienda Gemma vuole fondare una CA con un'azienda convenzionale, questa deve annunciarsi per la conversione all'agricoltura biologica entro la fine dell'anno civile. La CA potrà quindi essere costituita al più presto all'inizio del primo anno di conversione. Se tale termine non può essere rispettato, per il periodo fino all'inizio del primo anno di conversione dell'azienda convenzionale valgono le regole concernenti la coltivazione di nuove superfici.

I contratti CA vanno stipulati per almeno 4 anni (v. anche art. 1.5.2.4 della presente prescrizione).

A partire dall'inizio del contratto la CA è considerata un'unica azienda per quanto concerne il controllo, la certificazione e il riconoscimento con il marchio Gemma.

1.5.2.2 Requisiti formali

La comunità aziendale deve rispettare l'articolo 10 dell'Ordinanza sulla terminologia agricola.

Il capoazienda dell'azienda precedentemente convenzionale deve frequentare nel corso del primo anno di conversione il corso d'introduzione prescritto nei principi di questo capitolo.

Come nel caso della coltivazione di nuove superfici, le particelle mantengono lo stato di riconoscimento dell'azienda precedente. Le particelle della parte convenzionale vanno convertite normalmente (IC1, IC2).

Dal piano delle particelle deve risultare chiaramente lo stato di riconoscimento delle singole particelle.

Gli animali mantengono lo stato di riconoscimento dell'azienda precedente. Dal registro del patrimonio zootecnico deve risultare chiaramente lo stato di riconoscimento dei singoli animali.

1.5.2.3 Commercializzazione dei prodotti

I prodotti vegetali hanno lo stato di riconoscimento delle relative particelle. Nel caso di produzione parallela su particelle con uno stato di riconoscimento diverso, l'intera produzione dovrà essere venduta con lo stato di riconoscimento più basso (conformemente alla prescrizione «Coltivazione di nuove superfici» giusta il cap. 1.4).

Per la commercializzazione dei prodotti animali fa stato la parte di foraggio in conversione nella razione, valgono le disposizioni del cap. 4.2.

Gli animali mantengono il rispettivo stato di riconoscimento. Essi sono considerati animali bio se adempiono le condizioni del cap. 4.4 delle direttive.

1.5.2.4 Scioglimento della comunità aziendale

Lo scioglimento della CA va notificato immediatamente all'organizzazione di certificazione. Se la CA viene sciolta prima del termine di 4 anni senza cause esterne, la CMP deve verificare se si tratta di un caso di elusione del periodo di conversione e quindi dell'ottenimento di un maggior valore bio con l'inganno. A seconda del risultato sarà richiesto dalle aziende partecipi alla CA il rimborso in parti proporzionali del maggior valore acquisito.

1.5.3 Comunità per la tenuta di animali (CTA)

Contrariamente a una CA le aziende partner di una CTA sono sempre considerate due aziende indipendenti dal punto di vista del diritto in materia di controllo. Non è più possibile fondare una CTA tra un'azienda Gemma e un'azienda non biologica. Le aziende partner devono accordarsi per la stessa ditta di controllo.

1.5.4 Altre forme di collaborazione

Altre forme di collaborazione concernenti l'avvicendamento, l'allevamento, lo scambio di sostanze nutritive e le superfici di compensazione ecologica tra aziende Gemma e aziende convenzionali vanno notificate all'ente di certificazione all'inizio dell'anno di controllo allegando il relativo contratto per la valutazione e l'approvazione.

Le forme di collaborazione tra aziende Gemma vanno notificate unicamente se la collaborazione interessa prescrizioni delle direttive Bio Suisse, della prova che le esigenze ecologiche sono soddisfatte e/o dell'Ordinanza Bio. La notifica deve avvenire entro il 1° gennaio. Non sono possibili comunità di superfici di compensazione ecologica. I contratti esistenti andavano adeguati entro il 31.12.2006.

2 Norme generali per la produzione vegetale

2.1 Fertilità del suolo

Nella consapevolezza che il suolo sano, l'aria sana, l'acqua sana e una molteplicità di animali e piante piccoli e grandi sono insostituibili, l'agricoltura biologica si adopera costantemente affinchè natura e ambiente siano trattati con rispetto.

A lungo andare solo un suolo vivo potrà dare frutti. Per questo, nell'agricoltura biologica è di fondamentale importanza mantenere e incrementare la fertilità naturale del suolo con misure colturali adeguate. Tutto quanto contrasta questo scopo va tralasciato. In particolare, è vietato l'uso di concimi chimici di sintesi nonché di prodotti fitosanitari chimici di sintesi o ottenuti mediante l'impiego di tecnologia genetica.

La quantità non deve essere raggiunta a scapito della qualità intrinseca.

Un suolo sano è il presupposto per piante sane, animali sani e quindi anche alimenti sani. Nell'agricoltura biologica, la cura del suolo vivo, e quindi il mantenimento e l'incremento della fertilità naturale del suolo, sta al centro di tutte le misure colturali. La diversità vegetativa e la copertura possibilmente integrale del suolo offrono le migliori premesse.

L'agricoltura biologica pratica un'economia mirata del suolo atta a valorizzare l'humus. L'apporto e la ricostituzione di sostanza organica compensano a lungo termine almeno le perdite dovute allo sfruttamento agricolo. L'allestimento di prati artificiali, la coltivazione di sovescio adatto, la limitazione di colture sarchiate nell'avvicendamento delle colture e l'incorporazione di materiale organico servono a raggiungere questo obiettivo.

Il suolo va lavorato con riguardo, limitando l'intervento allo stretto necessario. Ogni qual volta si adotta una misura va tenuta in debita considerazione la compatibilità della stessa con la vita e con la struttura del suolo. L'aratura profonda va tralasciata come ogni lavorazione del suolo in stato bagnato. Le perdite di sostanze nutritive dovute a lavorazione intensiva e dispendio inutile di energia sono da evitare.

Per quanto riguarda la quantità di letame aziendale sparso e la frequenza di falciatura, l'intensità di sfruttamento di prati naturali e di pascoli permanenti deve essere adeguata alle condizioni locali naturali e va commisurata alle possibilità di utilizzazione del foraggio nell'azienda.

La rotazione delle colture va realizzata in modo variato ed equilibrato affinchè, a lungo termine, sia così mantenuta la fertilità del terreno e siano garantite piante sane. In particolare essa deve ridurre a un minimo la penetrazione delle sostanze nutritive nelle acque di falda e nelle acque superficiali. Una parte dell'approvvigionamento di azoto minima va garantita con la coltivazione di leguminose nella rotazione delle colture. Inoltre una rotazione delle colture variata ed equilibrata deve fornire un contributo alla protezione preventiva delle piante e alla promozione della biodiversità.

Per principio la cosiddetta coltivazione «idroponica» (idrocoltura, NFT o procedimenti simili) nonché la separazione completa della zona radicale dal suolo (p. es con pellicole di plastica, teli, vasi, contenitori o altri materiali che non consentono la radicazione) sono vietate.

Coltivazione senza terra
In agricoltura biologica la produzione di piante nonostante la separazione completa della zona radicale dal suolo è possibile solo nei seguenti casi (CMP 13.8.2002):
- Produzione di materiale di moltiplicazione (giusta capitolo 2.2 «Materiale di moltiplicazione»)
- Piante madri coltivate in vaso per la moltiplicazione
- Piante vendute in vaso (giusta capitolo 3.6 «Piante ornamentali e erbe in vaso»)
- Forzatura in acqua (p. es. radice di cicoria, tulipani)
- Forzatura di ortaggi (p. es. forzatura con terra di copertura, sbiancamento)
- Germogli verdi e sbiancati
- Piante ornamentali

2.1.1 Avvicendamento

Nelle aziende con una superficie coltiva aperta a partire da 1 ha vanno adempiuti i requisiti contenuti nell'art. 2.1.2. Le aziende con una superficie coltiva aperta inferiore a 1 ha nonché le aziende nelle zone di montagna 2–4 con una superficie coltiva aperta inferiore a 3 ha devono adempiere nella sostanza gli obiettivi giusta il cap. 2.1. È tuttavia possibile derogare dai singoli requisiti menzionati nell'art. 2.1.2. Nella valutazione viene considerata la situazione dell'intera azienda.

Dall'1.1.2006 le disposizioni contenute nella prescrizione sono riconosciute dall'UFAG conformi alla PER. Le aziende Bio Suisse devono pertanto adempiere alle disposizioni contenute nella prescrizione ma non alle regole tecniche dell'allegato all'Ordinanza sui pagamenti diretti relative alla protezione del suolo e all'avvicendamento.

2.1.2 Parte prativa nella rotazione delle colture

2.1.2.1 Aziende con almeno il 20 % di superficie prativa

Almeno il 20 per cento della superficie di avvicendamento deve essere inerbito tutto l'anno con prato artificiale, maggese di avvicendamento o maggese fiorito (almeno 12 mesi tra semina e aratura). Tutte le singole superfici nella rotazione devono essere inerbite come sopra descritto almeno una volta ogni 10 anni civili per almeno 12 mesi.

2.1.2.2 Aziende con meno del 20 % di superficie prativa

Quale alternativa all'inerbimento tutto l'anno del 20 % della superficie di avvicendamento vale la seguente disposizione: Almeno il 10 per cento della superficie di avvicendamento deve essere inerbita tutto l'anno (giusta 2.1.2.1). Per il rimanente 10 per cento della superficie di avvicendamento inerbita tutto l'anno possono essere computate le seguenti varianti:

a) Se la parte prativa di colture inerbite annuali (p. es. semina di mais a bande fresate) rappresenta almeno il 60 % della superficie del campo, questa superficie può essere computata come superficie inerbita tutto l'anno se rimane sul campo almeno 12 mesi e se è stata seminata almeno tre mesi prima della semina della coltura principale.
b) Le leguminose da granella possono essere computate come superficie inerbita tutto l'anno se dopo la coltura viene coltivato un sovescio seminato prima del 1° settembre e incorporato al più presto il 15 febbraio dell'anno successivo.
c) Le colture intercalari, il sovescio o le sottosemine[1] con una durata della coltura di almeno 5 mesi possono essere computati secondo la superficie e la durata.

Esempio per una superficie di avvicendamento di 10 ha: con 1 ha di trifoglio (= 10 % superficie di avvicendamento SA inerbita tutto l'anno) e inoltre 2,4 ha di sovescio durante 5 mesi o 2 ha sovescio durante 6 mesi o 1,5 ha di sovescio durante 8 mesi i requisiti sono adempiuti.

Gli intervalli di tempo computabili per il calcolo della durata dell'inerbimento sono di almeno mezzo mese (la durata della coltura computabile è di 5 mesi, 5,5 mesi, 6 mesi ecc.).

Se sull'intera SA viene coltivata la stessa coltura, la condizione del 20 % di superficie prativa può essere adempiuta sull'arco di cinque anni (anziché ogni anno). Questo articolo in tal caso non è applicabile.

Computabilità del prato artificiale alla superficie prativa: per il calcolo della superficie prativa può essere considerata l'intera durata della coltura di un prato artificiale (anni, mesi interi o mezzi mesi).

Le superfici prative superiori al 20 % nell'anno precedente o previste per l'anno successivo non possono essere computate come compensazione nell'anno corrente. (CMP 6/2010)

Nel caso di particelle di diversa grandezza, in singoli anni la superficie inerbita tutto l'anno può essere inferiore al 10 % se nella media degli ultimi 10 anni ha raggiunto il 10 %. In tal caso il rapporto di avvicendamento deve coprire gli ultimi 10 anni. (CMP 6/2012)

2.1.3 Copertura del suolo della superficie coltiva aperta

Almeno il 50 % della superficie coltiva aperta (dopo deduzione della superficie di maggese fiorito o di maggese di avvicendamento) deve presentare una copertura vegetale all'infuori del periodo vegetativo tra il 15 novembre e il 15 febbraio. Sono computabili: colture svernanti, prati artificiali allestiti durante l'anno in corso, colture intercalari, sovescio e colture raccolte con radici intatte. Le superfici di avvicendamento inerbite tutto l'anno non possono essere computate.

[1] La durata della coltura computabile di sottosemine inizia al momento del raccolto della coltura principale.

2.1.4 Riposo colturale

2.1.4.1 Viene fatta una distinzione tra campicoltura e orticoltura

In campicoltura, tra due colture principali della stessa specie sulla stessa particella, occorre osservare un periodo di riposo colturale di almeno un anno. Nelle aziende la cui superficie di avvicendamento inerbita tutto l'anno rappresenta almeno il 30 %, la stessa coltura sull'arco di 5 anni può essere coltivata al massimo una volta sulla medesima superficie per due anni di seguito. Questa disposizione va adempiuta in ogni momento, vale a dire nell'anno in corso e nei 4 anni precedenti (valido dal 2006).

Frumento e spelta non sono considerate appartenenti alla stessa specie e possono essere coltivate l'una dopo l'altra. (CMP 5/2010)

In orticoltura il periodo di riposo colturale tra due colture principali della stessa famiglia deve essere di almeno 24 mesi. Sono considerate colture principali le colture che occupano il campo per più di 14 settimane o diverse colture brevi della medesima famiglia nello stesso anno. Le colture brevi svernanti che in genere occupano il campo per meno di 14 settimane (p. es. spinaci, cicorino, formentino, specie di insalata) non sono considerate colture principali.

2.1.5 Colture non interessate (colture pluriennali e colture protette)

Le colture orticole pluriennali e la coltivazione di erbe e di piante ornamentali pluriennali non fanno parte della superficie coltiva, pertanto non sono prescritti requisiti relativi alla rotazione delle colture.

Neppure per le colture protette sono prescritti requisiti relativi alla rotazione delle colture.

2.2 Selezione di piante e materiale di moltiplicazione

Materiale di moltiplicazione

Il materiale di moltiplicazione deve provenire per principio da coltivazione biologica. Va data la preferenza a metodi di riproduzione naturali.

Per la coltivazione vanno scelte specie e varietà adatte alle condizioni locali e regionali, che siano poco soggette a malattie e di buona qualità fisiologico-nutrizionale.

Nell'agricoltura biologica è vietato l'uso di semenza modificata mediante ingegneria genetica. L'impiego di semente ibrida nella coltivazione di cereali (eccetto mais) non è ammesso.

In primo luogo va impiegato materiale di partenza Gemma indigeno.

È vietato l'uso di materiale di moltiplicazione trattato con sostanze ausiliarie non ammesse in agricoltura biologica.

Selezione di piante

La selezione ecologica di piante e lo sviluppo delle varietà devono essere sostenibili, permettere la diversità genetica e basarsi sulla capacità riproduttiva naturale. La selezione ecologica di piante deve essere olistica, sempre creativa, cooperativa e aperta alla scienza, all'intuizione e alle nuove conoscenze. La selezione ecologica di piante deve rispettare le barriere naturali agli incroci e essere basata su piante fertili in grado di instaurare un legame funzionante con il suolo vivente. Le selezioni ecologiche di piante sono ottenute mediante un programma di selezione ecologica di piante.

A partire dal 1° gennaio 2014 le varietà di piante utilizzate per la produzione di prodotti Gemma devono provenire preferibilmente da selezione ecologica.

Se è dimostrato che non sono disponibili varietà di piante selezionate in regime ecologico in qualità e quantità usuali nel ramo possono essere impiegate altre varietà. La CMP disciplina l'obbligo di prova e le deroghe per le singole colture.

Valgono i seguenti requisiti:

1. Per la selezione ecologica di varietà di piante la selezione delle varietà deve avvenire in condizioni di coltivazione biologica controllata. Salvo per la coltura di meristemi, devono avvenire in condizioni di coltivazione biologica controllata anche tutte le fasi di moltiplicazione.
2. Coloro che selezionano piante in regime ecologico possono sviluppare varietà di piante solo sulla base di materiale genetico non modificato geneticamente. Almeno la generazione parentale delle varietà di piante selezionate in regime ecologico deve adempiere ai requisiti contenuti nei punti da 3 a 5.
3. Il genoma va rispettato come unità indivisibile. Gli interventi tecnici sul genoma delle piante non sono ammessi (p. es. radiazioni ionizzanti, trasferimento di DNA isolato, RNA o proteine).

4. La cellula va rispettata come unità indivisibile. Gli interventi tecnici su una cellula isolata su un mezzo sintetico non sono ammessi (p. esempio interventi genetici: distruzione di pareti cellulari e dissoluzione di nuclei cellulari mediante fusione di citoplasmi).
5. La capacità riproduttiva naturale di una pianta va rispettata e conservata. Ciò esclude tutte le tecniche che riducono la germinabilità (p. es. tecnologia terminator).
6. Trasparenza relativa alle tecniche di selezione impiegate: coloro che selezionano piante in regime ecologico devono fornire le informazioni relative ai metodi adottati per lo sviluppo di una varietà di pianta al più tardi all'inizio della commercializzazione come varietà selezionata in regime ecologico.
7. Per le selezioni ecologiche di piante può essere concessa la protezione delle varietà, le stesse tuttavia non possono essere brevettate.

2.2.1 Definizioni

Il termine varietà di piante va inteso in senso lato. Ne fanno parte varietà ai sensi della Legge federale sulla protezione delle novità vegetali e dell'Unione internazionale per la protezione delle novità vegetali (UPOV), ma anche altre risorse fitogenetiche come varietà a libera impollinazione, varietà di nicchia, varietà aziendali, varietà locali e simili.

La semente viene definita come materiale di moltiplicazione di piante, in particolare semi e frutti, ottenuto mediante riproduzione sessuale (per via generativa).

Il materiale vegetativo di moltiplicazione è materiale ottenuto da riproduzione asessuale (p. es. bulbi, gemme, marze, talee, piantoni, polloni radicali, micelio (su substrato di cereali), procedimenti ammessi della coltura tissulare). La nuova pianta così ottenuta è esteriormente e geneticamente identica alla pianta madre.

Per materiale di moltiplicazione (= piantine) si intendono piante coltivate generate da semi, solitamente annue, in una fase di sviluppo precoce.

La semente e il materiale vegetativo di moltiplicazione giusta la definizione sono indicati con il termine generico «materiale di moltiplicazione».

La semente, il materiale vegetativo di moltiplicazione e il materiale di moltiplicazione giusta la definizione sono indicati con il termine generico «materiale di base».

2.2.2 Obbligo di registrazione

L'acquisto e l'apporto di tutto il materiale di base va documentato. I documenti richiesti vanno conservati fino al controllo aziendale successivo. Devono essere a disposizione i seguenti documenti:
a) il bollettino di consegna o la fattura del fornitore;
b) la menzione, secondo quali direttive è stato certificato il materiale di base biologico;
c) in caso di impiego di materiale di moltiplicazione non biologico dei livelli 1 e 2 deve essere a disposizione un permesso eccezionale supplementare. Lo stesso vale per la semente trattata con prodotti che non figurano nell'elenco dei fattori di produzione.

2.2.3 Requisiti per l'uso di materiale di partenza

In agricoltura biologica è vietato l'uso di semente modificata mediante ingegneria genetica e di piantine sottoposte a manipolazione genetica. Dal 2007 l'impiego di semente ibrida nella coltivazione di cereali (eccetto mais) è vietato. L'uso di semente, di materiale di moltiplicazione e di materiale vegetativo di moltiplicazione trattati con sostanze ausiliarie non ammesse (in seguito «trattati») è vietato. La semente trattata può essere usata solo in casi eccezionali. L'impiego di torba per l'allevamento di piantine va limitato al minimo.

La semente, il materiale di moltiplicazione e il materiale vegetativo di moltiplicazione indigeni devono provenire da coltivazione biologica Gemma. La semente e il materiale di moltiplicazione importati devono soddisfare almeno le esigenze dell'IFOAM. Vanno principalmente usati semente, materiale di moltiplicazione e materiale vegetativo di moltiplicazione indigeni contrassegnati con la Gemma. Il materiale di moltiplicazione in orticoltura e nella coltivazione di erbe aromatiche e medicinali nonché il materiale vegetativo di moltiplicazione in frutticoltura e nella coltivazione di bacche deve provenire da coltivazione conforme alle precrizioni Gemma.

Per l'acquisto di materiale di moltiplicazione valgono le seguenti priorità:
1. materiale Gemma indigeno
2. materiale importato Gemma
3. bio CH (Ordinanza Bio)
4. bio UE (regolamento (eco) no. 834/2007)
5. materiale non biologico (PI) indigeno
6. materiale non biologico estero

2.2.4 Permesso eccezionale per materiale di base non biologico

La CMP decide in merito alle deroghe all'impiego di semente non biologica e di materiale vegetativo di moltiplicazione in base alle normative.

2.2.5 Condizioni per l'impiego di semente non biologica

2.2.5.1 Valutazione e prova della non disponibilità

L'obbligo d'impiego di materiale di moltiplicazione biologico è disciplinato in un modello a tre livelli. Gli elenchi delle varietà di Bio Suisse e la banca dati della semente bio www.organicXseeds.ch forniscono informazioni in merito alla valutazione.

I produttori sono tenuti a consultare le offerte giornaliere di materiale di moltiplicazione prodotto in regime biologico consultando la banca dati www.organicXseeds.ch o a informarsi telefonicamente presso l'ufficio semente biologica del FiBL.

Se per un gruppo di varietà non è registrata nessuna offerta su www.organicXseeds.ch, non è necessario inoltrare una domanda di deroga. Per la prova della non disponibilità in tal caso è sufficiente un tabulato della banca dati www.organicXseeds.ch.

2.2.5.2 Permesso eccezionale per semente dei livelli 1 e 2

Il materiale di moltiplicazione dei livelli 1 e 2 deve essere biologico o da conversione all'agricoltura biologica. Se su www.organicXseeds.ch non vi è un'offerta adatta, può essere inoltrata una domanda di deroga all'ufficio semente bio del FiBL.

Le deroghe autorizzate devono (tuttora) essere a disposizione presso il produttore prima della fornitura della semente.

2.2.5.3 Nessun permesso eccezionale per varietà del livello 3

Per i gruppi di varietà del livello 3 può essere impiegata semente non biologica non trattata con la seguente riserva: se al momento dell'ordinazione la varietà desiderata risulta registrata nella banca dati www.organicXseeds.ch, va impiegata semente biologica anche per il livello 3.

Per il 2014 per le miscele di foraggio valgono le seguenti percentuali bio: per miscele da 400 il 30% e per miscele da 100 a 300 nonché miscele da sovescio il 50% (CMP 6/2013).

Ripartizione dell'offerta

La ripartizione dell'offerta di materiale di moltiplicazione in base al modello a tre livelli viene effettuata dalle commissioni di esperti nelle diverse colture di Bio Suisse su incarico della CMP. Il giorno di riferimento per la pubblicazione delle liste viene fissato in base alle colture. La CMP deve informare in merito a modifiche a breve termine su internet e su «bioattualità».

Nei limiti del possibile per la formazione di sottogruppi vanno presi in considerazione i risultati di esperimenti comparativi, le indicazioni dei selezionatori e le esperienze fatte dai professionisti. Se la formazione di un gruppo non è ragionevole per determinate specie, la commissione di esperti interessata ne deve fornire la motivazione.

Per la classificazione le commissioni di esperti devono considerare i seguenti criteri:

Classificazione in livelli dell'elenco delle specie	**Criteri per la classificazione delle specie**	**Condizioni per il rilascio di deroghe**
Livello I		
L'impiego di materiale di moltiplicazione biologico è obbligatorio	Vi è approvvigionamento completo: ■ grande scelta varietale ■ forma adatta della semente ■ quantità sufficiente di semente Per specie (p. es. patate) o sottogruppi di una specie del livello 1 va impiegato obbligatoriamente materiale di moltiplicazione biologico.	Vi sono solo tre motivi per la concessione di una deroga: ■ esperimenti varietali accompagnati; ■ semente di prebase per la produzione di materiale di moltiplicazione biologico; ■ mantenimento della diversità genetica. È necessaria una domanda scritta inoltrata in precedenza.

Livello II		
È possibile il rilascio di un'autorizzazione specifica per l'impiego di materiale di moltiplicazione non biologico	■ Approvvigionamento non ancora completo ma sono disponibili buone varietà di qualità bio. In genere in questo livello va impiegato materiale di moltiplicazione biologico. ■ Le specie del livello 2 non sono ancora pronte per essere inserite nel livello 1 (bio=obbligatorio) perché l'offerta di materiale di moltiplicazione biologico è tuttora incompleta. ■ Per le specie o i sottogruppi di una specie è a disposizione almeno una cossiddetta «varietà top» che soddisfa le esigenze dei professionisti.	■ Motivi per la concessione di una deroga come sopra nonché: ■ Il produttore può provare che nessuna delle varietà bio registrate o delle qualità del materiale di moltiplicazione soddisfa le sue esigenze. Questa prova è basata su conoscenze scientifiche o su esperienze pratiche in azienda e deve essere motivata da ragioni agronomiche o economiche. ■ È necessaria una domanda scritta inoltrata in precedenza.
Livello III		
Deroga generale per l'impiego di materiale di moltiplicazione non biologico	■ L'offerta di materiale di moltiplicazione biologico è tuttora insufficiente. L'impiego di materiale di moltiplicazione biologico è auspicato ma non è obbligatorio. ■ Per le specie o i sottogruppi di specie del livello 3 non sono ancora a disposizione «varietà top».	■ Libera scelta delle varietà: può essere impiegato senza permesso materiale di moltiplicazione non biologico non trattato se la varietà desiderata non è ottenibile nella forma e nella qualità biologica adatta. ■ La disponibilità va verificata nella banca dati organicXseeds. Una conferma scritta della non disponibilità (tabulato della banca dati) non è necessaria.

Per la classificazione delle varietà vanno considerati i seguenti criteri agronomici ed economici:
a) Caratteristiche colturali (in particolare periodo di maturazione)
b) Predisposizione alle malattie
c) Resa
d) Proprietà di conservazione
e) Uso previsto
f) Valore di mercato

2.2.5.4 Semente trattata con prodotti chimici di sintesi

La semente trattata con prodotti chimici di sintesi può essere impiegata unicamente previo il rilascio di un permesso eccezionale che può essere richiesto nei seguenti casi:
a) per le specie per le quali l'Ufficio federale dell'agricoltura prescrive per legge un trattamento con prodotti chimici di sintesi;
b) per esperimenti varietali: il raccolto ottenuto dagli esperimenti va commercializzato come non biologico.

I prodotti ottenuti da semente trattata non sono considerati mangimi biologici. Fanno eccezione i prodotti ottenuti da semente che ha dovuto essere trattata su ordine delle autorità. (CMP 7/2004, 23.9.2004, p. 2.1)

Le risemine eseguite con semente trattata sono vietate. (CMP 6/13)

2.2.6 Condizioni per l'impiego di materiale vegetativo di moltiplicazione non biologico e di piantine non conformi ai requisiti Gemma

2.2.6.1 Materiale vegetativo di moltiplicazione non riconosciuto da Bio Suisse per frutta e bacche

Il materiale vegetativo di moltiplicazione deve provenire da produzione Gemma svizzera. Valgono i requisiti minimi per la qualità delle piante (vedi norme di esecuzione). Se non sono ottenibili da produzione svizzera la combinazione desiderata varietà x tipo di portainnesto x tipo di pianta o nel caso delle bacche la varietà e la qualità desiderata, prima dell'acquisto di materiale di moltiplicazione di provenienza diversa (vedi 2.2.3 Priorità per l'acquisto) va inoltrata una domanda di deroga all'ufficio sementi bio.

Termini di ordinazione nella coltivazione di frutta, bacche e arbusti
Si raccomanda ai produttori Gemma di ordinare per tempo le piantine presso un vivaio Gemma svizzero risp. presso un produttore di piantine, risp. di stipulare un contratto di coltivazione in modo da rendere possibile la produzione del materiale di partenza desiderato secondo gli usi locali.

Termini di ordinazione di giovani alberi per la messa a dimora in autunno/inverno CMP 5/2010):

Tipo di albero:	**Ordinazione entro:**
Innesti a gemma annuali	Il 30 giugno dell'anno precedente
Innesti a mano, alberi inoculati	Il 30 novembre dell'anno precedente
Alberi ad alto fusto	Il 30 giugno, 3 anni prima della messa a dimora

Termini di ordinazione di materiale di moltiplicazione di bacche bio:

Specie di bacche:	**Ordinazione entro:**	**Messa a dimora:**
Fragole	Metà luglio dell'anno corrente	Luglio – agosto dell'anno successivo
Lamponi	Aprile dell'anno corrente	Maggio dell'anno successivo
More	Gennaio dell'anno corrente	Aprile – giugno dell'anno successivo
Ribes e uva spina	Gennaio dell'anno corrente	Ott. – nov. dell'anno successivo
Mirtilli	Gennaio dell'anno corrente	Sett. dell'anno successivo

Se l'agricoltore Gemma non trova un produttore di alberi da frutto Gemma in grado di fornire risp. produrre il materiale di moltiplicazione desiderato deve presentare la prova della richiesta presso 2 produttori di alberi da frutto Gemma per ottenere un permesso speciale per l'importazione di alberi bio dall'UE risp. per l'acquisto di alberi non biologici.

Condizioni per il rilascio di permessi speciali per la coltivazione di fragole:
a) In primo luogo vanno impiegate piantine conformi ai requisiti Gemma.
b) In secondo luogo va impiegata merce bio UE.
c) Un permesso speciale per l'impiego di piantine convenzionali può essere concesso solo se non sono ottenibili piantine biologiche e se i termini di ordinazione sono stati rispettati.
d) Per l'acquisto di piantine convenzionali viene riscossa una tassa d'incentivazione.
e) Una settimana prima della raccolta vanno eseguiti controlli miranti ad accertare la presenza di residui sui frutti immaturi a carico dei produttori. I controlli casuali (frutti raccolti diagonalmente sul campo) sono eseguiti dai controllori delle ditte di controllo incaricate. L'agricoltore se ne assume la piena responsabilità e deve annunciarsi per tempo presso l'ente di controllo affinché la stessa possa prelevare i campioni.

Requisiti minimi in materia di qualità delle piantine di frutta e bacche quale criterio per il rilascio di un permesso speciale
Come requisiti minimi valgono i criteri definiti nelle «Prescriptions de qualité pour les plantes de pépinières» di Jardin Suisse* per frutta e bacche della categoria «B, debole». La categoria «A, normale» rappresenta la qualità auspicata.

Per le fragole valgono le norme di qualità internazionali per bacche (B, A, A+, A++), la qualità auspicata è la A.

Requisiti di qualità divergenti vanno disciplinati in un contratto di coltivazione tra il produttore e l'acquirente. Se la qualità delle piantine al momento della fornitura non corrisponde alle norme di qualità di Jardin Suisse risp. alla qualità stabilita nel contratto di coltivazione, il produttore Gemma può richiedere un permesso speciale per l'acquisto di altri alberi.

* Jardin Suisse Associazione svizzera imprenditori giardinieri, 2005. Prescriptions de qualité pour les plantes de pépinières. Può essere scaricato da: www.jardinsuisse.ch, Prestations // Prescriptions de qualité pour les plantes pépinières

Possono essere concesse autorizzazioni per l'uso di piantine non biologiche in frutticoltura bio nella misura del 5% al massimo se è necessario sostituire piantine in un impianto. (CMP 6/2013)

2.2.6.2 Materiale di moltiplicazione (piantine) non riconosciuto da Bio Suisse

Le piantine ottenute da semi di colture annuali devono provenire da produzione Gemma. Per l'impiego di materiale di moltiplicazione non riconosciuto da Bio Suisse (p. es. prodotto secondo il Regolamento Bio UE) va richiesto un permesso eccezionale.

2.2.6.3 Materiale di moltiplicazione non biologico di piante ornamentali

Se è dimostrato che non sono disponibili in qualità biologica, per le piante ornamentali possono essere impiegati materiale di moltiplicazione non biologico, prodotti semilavorati non biologici e materiale vegetativo di moltiplicazione non biologico per la forzatura dei bulbi. Le partite non biologiche devono essere chiaramente distinguibili dalle partite biologiche e vanno commercializzate come non biologiche.

Se è dimostrato che non sono disponibili in qualità biologica possono essere acquistate piantine prodotte a partire da spore (felci) nonché materiale vegetativo di moltiplicazione con un volume di terra minimo (p. es. talee di crisantemi) quale materiale di base non biologico. Questi prodotti possono essere commercializzati con la Gemma.

Acquisto di piantine non biologiche di piante ornamentali e arbustive

a) Se parti di piante ornamentali e arbustive sono destinate alla commercializzazione (p. es. sambuco, rose), è obbligatorio l'impiego di piantine provenienti da coltivazione Gemma. Se non sono ottenibili piantine Gemma (prova della non disponibilità) possono essere impiegate piantine non biologiche. La commercializzazione è disciplinata al punto 2.2.7.
b) Se non sono raccolte parti di piante ornamentali e arbustive possono essere impiegate piantine non biologiche (siepi di arbusti selvatici indigeni, alberi singoli (alberi singoli solo se non sono disponibili di qualità bio, soggetti ad autorizzazione). (CMP 5/2010, CMP 6/2011)

Materiale vegetativo di moltiplicazione non certificato Bio Suisse di ortaggi, erbe e colture campicole

Previa domanda è possibile impiegare materiale vegetativo di moltiplicazione non biologico secondo i seguenti criteri:

- se il materiale vegetativo di moltiplicazione già acquistato o di produzione propria è stato distrutto a causa del tempo, di organismi nocivi, di malattie o di forza maggiore (p. es. grandine, gelo, danni causati da lumache o da cinghiali, ecc.)
- se il fornitore delle piantine non è stato in grado di fornire il materiale vegetativo di moltiplicazione biologico ordinato per tempo[2] (cause vedi sopra)
- se il materiale vegetativo di moltiplicazione ordinato per tempo[2] al momento della fornitura non ha adempiuto ai criteri di qualità usuali nel ramo ed è pertanto stato rifiutato
- se nella banca dati organicXseeds non è disponibile materiale vegetativo di moltiplicazione equivalente
- se anche in caso di ordinazione tempestiva[2] nessun offerente è in grado di fornire il materiale vegetativo di moltiplicazione di qualità biologica.

Le richieste di deroga vanno inoltrate per iscritto all'ufficio semente bio.

2.2.7 Condizioni per la commercializzazione in caso di impiego di materiale di base non biologico o da conversione

I prodotti ottenuti da materiale vegetativo di moltiplicazione pluriennale non biologico, durante i primi due periodi di crescita vanno commercializzati con la Gemma di conversione. Se il materiale vegetativo di moltiplicazione è stato coltivato in un'azienda bio durante un periodo di crescita e giunge in commercio come prodotto in conversione, per il prodotto raccolto vale un periodo di conversione complementare di un anno.

Le richieste per poter vendere il prodotto raccolto con la Gemma integrale già prima della scadenza del periodo di conversione vanno rivolte direttamente all'ufficio semente bio del FiBL che decide previa consultazione della CMP.

Per la semente, le patate da semina nonché gli spicchi d'aglio e lo scalogno coltivati in un'azienda in conversione non occorre un permesso eccezionale per la produzione di prodotti Gemma. Il prodotto raccolto può essere commercializzato con la Gemma integrale.

[2] Per tempo = il lasso di tempo tra ordinazione e messa a dimora deve essere sufficiente per permettere la normale coltivazione di materiale di moltiplicazione biologico.

Prodotti ottenuti da materiale vegetativo di moltiplicazione pluriennale non biologico
- durante i primi due periodi di crescita per principio non possono essere venduti con la Gemma. La richiesta di autorizzazione eccezionale per la vendita con la Gemma prima della scadenza del periodo di conversione può essere inoltrata per iscritto all'ufficio semente bio se l'assenza di residui è documentata come segue:
- con un'analisi dei residui eseguita sul prodotto raccolto risp. sul materiale di moltiplicazione
- con una moltiplicazione intermedia del materiale di moltiplicazione

Se l'assenza di residui non è garantita, la commercializzazione con la Gemma è esclusa.

In singoli casi l'ufficio semente bio, previo accordo con la CMP, può imporre condizioni diverse da quelle elencate sopra, ordinare condizioni supplementari per la commercializzazione o escludere singole specie di piante dalle condizioni.

I prodotti ottenuti da patate da semina, spicchi di aglio o scalogno non biologici possono essere venduti con la Gemma senza autorizzazione eccezionale. Lo stesso vale per le piante e gli arbusti ornamentali.

Prodotti ottenuti da semente non biologica
I prodotti ottenuti da semente non biologica impiegati nel quadro di un'autorizzazione eccezionale possono essere commercializzati con la Gemma.

Prodotti ottenuti da colture di tessuti
I prodotti ottenuti da colture di tessuti nel primo periodo di crescita vanno per principio venduti come prodotti in conversione.

Condizioni per il contrassegno con il marchio Gemma Bio Suisse in caso di importazione di piantine conformi ai requisiti Gemma
Affinché le piantine di produzione Gemma estera possano essere commercializzati con la bandiera svizzera è necessario che almeno un intervento colturale (ripicchettare, rinvasare o trapiantare) nonché almeno la metà della durata della coltura (periodo dalla semina fino alla pianta pronta per la vendita) siano avvenuti in Svizzera. (CMP 4/2011)

2.2.8 Domande di deroga e domande collettive

Le domande di deroga vanno inoltrate preferibilmente mediante il formulario sul sito internet www.organicXseeds.ch o tramite e-mail, in forma scritta o telefonica all'ufficio semente biologica del FiBL.

La domanda deve essere corredata dai seguenti dati: specie, nome della varietà, quantità di semente/piantine, motivo della richiesta di deroga, numero dell'azienda.

Nel caso di coltivazione contrattuale o di semina da parte di imprenditori per conto terzi, gli esecutori o i partner contrattuali (acquirenti, trasformatori, imprenditori per conto terzi) possono inoltrare una richiesta di deroga collettiva per tutti i contadini interessati. I produttori di piantine possono chiedere un permesso eccezionale per un'intera partita di produzione.

Informazioni su permessi eccezionali possono essere scaricate dal sito internet
www.bioaktuell.ch/de/pflanzenbau/biosaatgut.html o
www.bioaktuell.ch/fr/sol-sain-plantes-saines/introduction-semences-bio.html.

La conferma della disponibilità per la Svizzera e il formulario online per domande di deroga possono essere scaricati dal sito internet www.organicXseeds.ch. Coloro che inoltrano la prima domanda (aziende bio certificate) possono registrarsi con i seguenti dati di accesso: numero di certificazione = nome di utente e numero postale di avviamento = password.

Indirizzo di contatto per domande e richieste di deroga:
FiBL Ufficio semente biologica tel. 062 865 72 08
Ackerstrasse fax 062 865 72 73
5070 Frick e-mail: biosaatgut@fibl.org

2.2.9 Tasse

Le richieste di deroga sono soggette a tassa. La CMP fissa annualmente le tasse nel catalogo dei criteri per il rilascio di permessi eccezionali.

2.2.10 Tasse d'incentivazione

2.2.10.1 Principi

La differenza di prezzo tra materiale di moltiplicazione Gemma e non Gemma rispettivamente biologico e non biologico comporta un vantaggio finanziario per il contadino che non può acquistare materiale di moltiplicazione Gemma. Con la riscossione di tasse d'incentivazione si vuole eliminare questa ingiustizia.

In caso di insufficiente disponibilità di alternative biologiche, la CMP può gravare di una tassa d'incentivazione anni i mezzi di produzione non biologici come p. es. coadiuvanti, foraggi, giovani animali. Il ricavo va impiegato per ridurre i prezzo dell'alternativa biologica e/o per uno scopo nell'interesse dell'intera agricoltura biologica. La CMP fissa l'ammontare della tassa d'incentivazione e dell'eventuale riduzione di prezzo. Una volta raggiunto lo scopo, la tassa d'incentivazione va soppressa.

2.2.10.2 Estensione di validità

La presente prescrizione vale per l'acquisto di materiale di moltiplicazione non Gemma. La CMP stabilisce di volta in volta le colture.

2.2.10.3 Ammontare della tassa d'incentivazione

L'ammontare della tassa è fissato in modo che il prezzo d'acquisto del materiale di moltiplicazione biologico e non biologico sia uguale.

2.2.10.4 Impiego dei mezzi

Le entrate risultanti dalla tassa d'incentivazione saranno impiegate per ridurre il prezzo della semente bio o per incrementare il materiale di moltiplicazione biologico.

2.2.10.5 Gestione amministrativa da parte dei produttori

a) L'azienda Gemma inoltra all'ufficio semente bio una domanda di deroga per l'acquisto di materiale di moltiplicazione non biologico indicando: coltura, varietà, quantità e motivazione.
b) L'ufficio semente bio, in caso di domande giustificate, decide d'intesa con la CMP la quale riscuote la tassa d'incentivazione.
c) In occasione del controllo vanno presentati il permesso speciale rilasciato dall'ufficio semente bio/CMP e la ricevuta comprovante l'avvenuto pagamento della tassa d'incentivazione.

Tasse d'incentivazione su piantine di frutta e bacche Gemma non provenienti dalla Svizzera

La tassa d'incentivazione viene fissata di caso in caso in base alle numerose diverse combinazioni di varietà e qualità. Essa corrisponde alla reale differenza di prezzo tra piantine Gemma non provenienti dalla Svizzera e soggette ad autorizzazione e il prezzo di riferimento per piantine Gemma svizzere. Il prezzo di riferimento per piantine di frutta e bacche Gemma svizzere viene fissato ogni anno (prima della messa a dimora: luglio-inizio agosto) da un gruppo di accompagnamento (composto da produttori di piantine, membri CE frutta, ufficio semente). Per la domanda di deroga l'istante deve presentare l'offerta per le piantine Gemma non provenienti dalla Svizzera. I fondi provenienti dalla tassa d'incentivazione servono a finanziare progetti miranti a promuovere la produzione di piantine biologiche indigene. (p. es. esperimenti varietali o esperimenti di moltiplicazione di specie di bacche difficilmente moltiplicabili, ecc.). I progetti sono inoltrati dalla CE frutta. La CMP decide su proposta della CE frutta.

Regole del fondo semente bio:
Con le tasse d'incentivazione riscosse giusta l'art. 2.2.10 per l'impiego di materiale di base convenzionale viene creato il fondo semente bio. Il consiglio direttivo stabilisce l'ammontare e le modalità di pagamento.

I fondi del fondo semente bio sono impiegati per promuovere l'impiego, la moltiplicazione e la selezione di semente bio, in particolare:
a) Incremento della produzione di materiale di moltiplicazione in Svizzera
b) Assunzione di garanzie contro i rischi per produttori di semente
c) Gestione della banca dati delle sementi
d) Finanziamento di progetti di ricerca nel campo della produzione di semente e dell'allevamento di piantine
e) Pubbliche relazioni nel settore della semente e dell'allevamento di piantine

2.2.11 Controllo dei residui

Nel caso di rilascio di permessi speciali per l'impiego di materiale di moltiplicazione non biologico possono essere ordinati controlli miranti a verificare la presenza di residui a carico dell'istante.

2.2.12 Deroghe generali all'obbligo di richiesta di autorizzazione eccezionale

Il seguente materiale di moltiplicazione non necessita di un permesso eccezionale:
a) micelio (micelio su substrato di cereali) convenzionale per la produzione di funghi commestibili.
b) fino a cinque alberi da frutta ad alto fusto non biologici per azienda e anno.
c) vitigni nobili non biologici.
d) cipolle da semina biologiche ma non riconosciute Gemma.

2.2.13 Produzione e vendita di materiale di base biologico

Oltre ai seguenti requisiti specifici per le colture valgono i principi e gli obiettivi nonché le prescrizioni (applicazione pratica) contenuti nei capitoli 2.1 a 2.7.

2.2.13.1 Riconoscimento bio e termini

Per la produzione di semente bio la pianta portaseme va coltivata in un'azienda biologica certificata.

Per la produzione di materiale vegetativo di moltiplicazione biologico di colture perenni, le piante vanno coltivate in un'azienda biologica certificata per la durata di almeno due cicli di crescita.

Per la produzione di materiale vegetativo di moltiplicazione biologico con moltiplicazione intermedia le piante madri vanno coltivate in un'azienda biologica certificata durante almeno una generazione. Le piante della seconda generazione possono essere vendute come prodotti biologici.

In presenza di un'analisi dei residui delle piante madri non biologiche o se è documentato che le piante madri acquistate non sono state trattate con prodotti fitosanitari chimici di sintesi possono essere venduti come prodotti Gemma già le piante risp. i prodotti del raccolto della prima generazione.

Le piante portaseme e le piante madri possono essere coltivate in contenitori se sono destinate alla produzione di materiale di moltiplicazione.

2.2.13.2 Produzione di materiale di base da conversione

La semente proveniente da aziende in conversione può essere venduta con la dichiarazione «semente da conversione». I produttori possono impiegarla come semente bio.

Il materiale di moltiplicazione di colture pluriennali può essere venduto come merce in conversione se viene commercializzato prima della scadenza del periodo di conversione di due anni o senza moltiplicazione intermedia biologica. Per i produttori vale un periodo di conversione complementare fino al termine della fase di conversione di due anni (deroghe vedi 2.2.8).

2.2.13.3 Allevamento di piantine

Composizione del substrato
I substrati su pura base di torba non sono ammessi per l'allevamento di piantine. La parte di succedanei della torba (composto, humus di corteccia, aghi di conifere, fibre di legno, ecc.) deve corrispondere almeno al 30 per cento volume. La composizione dei substrati per colture in vaso di erbe aromatiche è disciplinata al cap. 3.6 «Coltivazione di piante ornamentali e di erbe in vaso». I succedanei della torba possono essere preparati unicamente con i mezzi ausiliari che figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. Per l'allevamento di piantine si raccomanda un uso moderato di torba.

Concimazione
I substrati per piantine bio possono essere concimati con i prodotti che figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. L'aggiunta ai substrati di concimi oligodinamici chimici di sintesi è vietata.

Riscaldamento e illuminazione delle serre di allevamento
Le serre di allevamento possono essere riscaldate e illuminate senza limitazioni a seconda delle esigenze delle piantine. Deve essere garantito un buon isolamento termico della serra di allevamento.

2.2.13.4 Trattamento delle sementi

Concia delle sementi
La semente può essere conciata unicamente con i prodotti elencati nel capitolo «Prodotti per il trattamento delle sementi» dell'elenco dei fattori di produzione del FiBL.

Trattamento fisico delle sementi
I procedimenti fisici delle sementi (p. es. meccanici o termici) sono ammessi. L'irraggiamento mediante elettroni accelerati è vietato.

Confezionamento della semente
I procedimenti di confezionamento della semente come la pregerminazione, la colorazione, il rivestimento e la confettatura sono ammessi. Occorre documentare mediante una nota sulla bolletta di consegna o con un foglietto di accompagnamento che il rivestimento della semente confezionata è esente da prodotti fitosanitari e da concimi. Fanno eccezione i concimi e i prodotti fitosanitari che figurano nell'elenco dei fattori di produzione.

2.2.13.5 Registrazione nella banca dati
Il materiale di moltiplicazione di qualità biologica proveniente dalla Svizzera va registrato nella banca dati accessibile al pubblico www.organicXseeds.ch. Il materiale di moltiplicazione non registrato è considerato non disponibile in considerazione della presente norma.

2.2.13.6 Divieto di trasporti per via aerea
La semente, il materiale vegetativo di moltiplicazione e il materiale di moltiplicazione non possono essere trasportati per via aerea (Principi e obiettivi, parte V).

2.2.13.7 Raccolta selvatica
La semente di prebase per la moltiplicazione di semente nonché il materiale vegetativo di moltiplicazione possono provenire dalla raccolta selvatica non certificata.

2.3 Promozione della biodiversità

L'agricoltura biologica deve essere inserita in un ecosistema autoregolante e molteplice. Le siepi, i prati magri, i bordi dei campi, le piante ad alto fusto e altri biotopi non solo arricchiscono il paesaggio, ma contribuiscono a mantenere la biodiversità e quindi a favorire la diffusione degli animali utili.

I produttori Gemma gestiscono l'intera azienda in modo da salvaguardare quanto più possibile l'ambiente, le piante, gli animali e i microorganismi presenti. Essi si impegnano a favore di un'azienda il più possibile diversificata che offra posto a diversi esseri viventi e a spazi vitali sia sulle superfici produttive che accanto ad esse. I produttori Gemma completano le già elevate prestazioni dei sistemi dell'agricoltura biologica a favore della biodiversità con ulteriori misure.

I produttori Gemma mantengono e promuovono la biodiversità sull'intera superficie dell'azienda mediante:
a) gestione oculata dell'intera superficie aziendale. Ciò comporta il rispetto dei seguenti principi delle direttive esistenti:
   – lavorazione riguardosa del suolo, cura del suolo e concimazione organica che favorisce la vita nel suolo;
   – rotazione delle colture variata ed equilibrata;
   – una parte di almeno 10–20 % di prati artificiali nell'avvicendamento;
   – nessun impiego di prodotti fitosanitari chimici di sintesi (cap. 2.6);
   – nessun impiego di erbicidi, regolatori della crescita e mezzi di avvizzimento;
   – nessun impiego di concimi chimici di sintesi (cap. 2.4);
   – nessun impiego di organismi geneticamente modificati.
b) creazione e cura di superfici per la promozione della biodiversità e adozione di misure mirate per la promozione di specie e di comunità.

Il capoazienda si impegna a mantenere, completare o sistemare spazi vitali naturali (superfici per la promozione della biodiversità) e ad averne cura.

Sulle superfici per la promozione della biodiversità, ad eccezione delle superfici per la promozione della biodiversità nelle colture speciali, si rinuncia all'impiego di condizionatrici e di trinciatrici.

2.3.1 Requisiti
Ogni azienda Gemma oltre alle prestazioni dei sistemi dell'agricoltura biologica deve realizzare almeno 12 misure per la promozione della biodiversità. La scelta delle misure spetta al capoazienda.

2.3.2 Estensione di validità e periodo di transizione
Tutte le aziende con una superficie agricola utile a partire da 2 ha devono adempiere ai requisiti contenuti nell'art.2.3.1. Le aziende con una SAU inferiore a 2 ha, le aziende puramente orticole, i produttori di piante ornamentali, i vivai, le pescicolture e le coltivazioni di funghi non devono adempiere ai requisiti descritti all'articolo 2.3.1. Le aziende che dispongono di serre devono rispettare l'articolo 2.3.1 solo per quanto riguarda la rimanente superficie agricola utile se questa misura almeno 2 ha.

I requisiti della direttiva 2.3 che vanno oltre quelli contenuti nell'OPD vanno adempiuti interamente a partire dall'1.1.2015.

2.3.3 Superfici per la promozione della biodiversità

Le superfici per la promozione della biodiversità dell'azienda devono rappresentare almeno il 7 per cento della superficie agricola utile (incl. le colture speciali). Esse devono trovarsi sulla superficie aziendale nell'abituale campo di gestione e devono essere di proprietà del gestore o affittate dallo stesso. Tutti gli elementi definiti nell'Ordinanza concernente i pagamenti diretti (OPD) vanno coltivati almeno secondo questa ordinanza.

Fanno stato le condizioni poste dall'OPD e dalla versione più aggiornata delle «Istruzioni per l'equilibrio ecologico nell'azienda agricola» delle centrali di consulenza Agridea (precedentemente LBL e SRVA). Le comunità tra più aziende relative alle superfici per la promozione della biodiversità non sono possibili.

Almeno il 7 % della superficie agricola utile incl. le superfici oggetto di un contratto d'affitto appartenenti all'azienda (p. es. terreni edificabili non edificati) va destinato alla promozione della biodicersità. Deroga a PER: il 7 % impiegato come superficie per la promozione della biodiversità vale anche per le colture speciali.

In caso di affitto di terreno dopo il giorno di riferimento del rilevamento primaverile all'inizio di maggio, il 7 % di superficie per la promozione della biodiversità sulla nuova superficie nell'anno corrispondente non deve essere rispettato perché la superficie in quell'anno non viene computata come superficie aziendale (i prodotti di queste nuove superfici non sono biologici).

I vigneti possono essere classificati sotto il tipo 15 del promemoria di Agridea «Istruzioni per l'equilibrio ecologico nell'azienda agricola» se le superfici sono riconosciute dal Cantone. (CMP 8/2002)

Comunità PER

Le comunità PER nelle quali l'azienda Gemma oltre alla superficie ecologica propria dichiara la superficie ecologica per un'azienda PER sono possibili. Tutte le altre comunità PER sono vietate. (CMP 7/2005)

2.3.4 Aziende con diversi stabilimenti di produzione

Le aziende con diversi stabilimenti di produzione che si situano all'infuori del campo di gestione abituale devono dichiarare le superfici per la promozione della biodiversità in per cento per ogni stabilimento di produzione. Nel caso di aziende con superfici all'estero, le superfici per la promozione della biodiversità in Svizzera devono ammontare almeno al 7 % delle superfici gestite in Svizzera.

2.3.5 Bordi

Lungo i sentieri devono essere mantenuti bordi inerbati di almeno 0,5 metri di larghezza. Su queste superfici non possono essere utilizzati né concimi né prodotti fitosanitari. Queste fasce possono essere conteggiate quali superfici per la promozione della biodiversità unicamente se fanno parte della superficie dell'azienda, se rispettano le relative condizioni per prati sfruttati in modo estensivo o poco intensivo e se sono larghe almeno 3 metri. I primi 3 metri di queste fasce in posizione perpendicolare alla direzione di coltivazione non possono essere conteggiati come superficie per la promozione della biodiversità.

Lungo siepi, boschetti campestri, ai margini delle foreste e lungo boschetti rivieraschi deve essere predisposta una fascia di superficie inerbita o da strame a coltura estensiva di almeno 3 metri di larghezza. Su questa fascia non devono essere utilizzati né concimi né prodotti fitosanitari. Lungo i corsi d'acqua in superficie va predisposta una fascia inerbita o da strame o un boschetto rivierasco di almeno 6 metri di larghezza. Sui primi 3 metri non devono essere utilizzati né concimi né prodotti fitosanitari. A partire dal terzo metro non devono essere utilizzati prodotti fitosanitari.

2.3.6 Spiegazioni relative al catalogo delle misure di promozione

Il seguente catalogo contiene misure per la promozione della biodiversità nelle aziende Gemma. Le misure di promozione sono suddivise nei seguenti campi tematici:

A: Percentuale e qualità delle superfici per la promozione della biodiversità
B: Diversità strutturale delle superfici per la promozione della biodiversità e misure specifiche per la protezione delle specie
C: Biodiversità rurale
D: Biodiversità sulle superfici di produzione (superfici prative e campicole)
E: Biodiversità nelle colture speciali (frutticoltura, viticoltura, orticoltura)

Nel catalogo delle misure sono elencate le singole misure di promozione con i criteri da adempiere. Le spiegazioni relative ad ogni singola misura sono contenute nelle norme di attuazione della CMP (in corsivo). Se sotto un obiettivo sono elencate diverse misure di promozione, le stesse possono essere cumulate.

Leggenda con esempio: un'azienda con una siepe del livello di qualità 2 di 10 are realizza due misure di promozione:

Serie di misure			
Esempio: impianto/cura di una siepe del livello di qualità 2			
no.	Misura di promozione incl. criteri	Grandezza di riferimento	*adempiuto*
6.1	Esempio: siepe del livello di qualità 2: superficie: ≥ 5 a incl. bordo inerbato	are	☐
6.2	Esempio: siepe del livello di qualità 2: superficie: ≥ 10 a incl. bordo inerbato	are	☐
📌	*Spiegazioni (norme di attuazione della CMP)* *Esempio: (...) La superficie minima può essere costituita anche da superfici più piccole (...)*		
⇨	*Effetti sulla biodiversità* *Esempio: un'elevata diversità delle strutture crea spazio vitale per diverse specie vegetali e animali (…)*		

2.3.7 Catalogo delle misure per la promozione della biodiversità

A: Percentuale e qualità delle superfici per la promozione della biodiversità
⇨ *Un'elevata percentuale di superfici per la promozione della biodiversità accresce la diversità della natura.* ⇨ *In combinazione con un'elevata qualità delle superfici per la promozione della biodiversità mantiene e incrementa la varietà delle specie.* ⇨ *L'interconnessione rappresenta una misura importante per la promozione della biodiversità.*

1	**Elevata percentuale di superfici per la promozione della biodiversità**		*adempiuto*
1.1	*7,5–10 %*	SAU	☐
1.2	> 10–12,5 %	SAU	☐
1.3	> 12,5–15 %	SAU	☐
1.4	> 15–17,5 %	SAU	☐
1.5	>17,5–20 %	SAU	☐
1.6	> 20–22,5 %	SAU	☐
1.7	> 22,5–25 %	SAU	☐
1.8	≥ 25 %	SAU	☐
	Le aziende con un'elevata percentuale di superfici per la promozione della biodiversità (giusta OPD) possono realizzare da una a otto misure della presente serie di misure. *Gli alberi e gli elementi strutturali giusta OPD sono computabili, 1 albero ad alto fusto = 1 ara.* *Le misure da 1.1 a 1.8 sono cumulabili. Esempio: 19 % SCE = 5 misure.*		

2	**Superfici per la promozione della biodiversità giusta il livello di qualità 2 e/o maggesi, bordi, siepi o terreni da strame nonché superfici che rientrano nella protezione della natura riconosciute dal Cantone**		*adempiuto*
2.1	1–2 %	SAU	☐
2.2	> 2–3 %	SAU	☐
2.3	> 3–4 %	SAU	☐
2.4	> 4–5 %	SAU	☐
2.5	> 5–6 %	SAU	☐
2.6	> 6–7 %	SAU	☐
2.7	> 7–8 %	SAU	☐
2.8	> 8 %	SAU	☐
	In questa serie di misure possono essere dichiarate le superfici per la promozione della biodiversità di alto valore qualitativo, suddivise secondo la parte percentuale della SAU. Sono computabili: – tutte le superfici per la promozione della biodiversità del livello di qualità 2 giusta OPD (contano anche gli alberi da frutto ad alto fusto nei campi del livello di qualità 2). – superfici particolarmente pregiate come maggesi fioriti e di avvicendamento, fasce di colture estensive in campicoltura, bordi, siepi e terreni da strame (livello di qualità 1) – le superfici che rientrano nella protezione della natura riconosciute dal Cantone sulla propria SAU *Le misure da 2.1 a 2.8 sono cumulabili. Esempio: un'azienda con 4 % OQE del livello di qualità 2 e/o maggesi, ecc. realizza 3 misure*		

3	**Partecipazione a un progetto di interconnessione**		*adempiuto*
3.1	almeno 2,5 %	SAU	☐
3.2	almeno 5 %	SAU	☐
3.3	almeno 7,5 %	SAU	☐
	L'azienda realizza questa misura se almeno il 2,5 %, il 5 % risp. il 7,5 % della SAU è integrato in un progetto di interconnessione riconosciuto dal Cantone come SPB riconosciuta.		

Diversità strutturale e misure specifiche per la protezione delle specie
⇨ *Un'elevata diversità strutturale crea spazio vitale per diverse specie vegetali e animali, promuove le specie mirate e incrementa la varietà della natura.*

4	**Valorizzazione di prati e pascoli (SPB) con microstrutture**		*adempiuto*
4.1	Almeno 3 delle seguenti microstrutture per ha SPB: fossati, ruscelli, stagni, cumuli di pietre, muri a secco, superfici ruderali o superfici incolte, mucchi di rami o cataste di legna, siepi o arbusti. Grandezza minima delle microstrutture in base alle norme di attuazione (vedi sotto).	sul 50 % della SPB	☐
4.2	Almeno 3 delle seguenti microstrutture per ha SPB: fossati, ruscelli, stagni, cumuli di pietre, muri a secco, superfici ruderali o superfici incolte, mucchi di rami o cataste di legna, siepi o arbusti. Grandezza minima delle microstrutture in base alle norme di attuazione (vedi sotto).	100 % della SPB	☐
📌	*Per ha di SPB (solo prati e pascoli) devono essere presenti o predisposte almeno 3 microstrutture. Al punto 4.1 ciò vale per la metà di tutte le SPB, al punto 4.2 per il 100 % delle SPB.* *Grandezza minima delle microstrutture:* ■ *fossati o ruscelli (almeno 4 metri lineari)* ■ *stagni e pozzi (almeno 4 m^2 ciascuno)* ■ *siepi o cespugli (almeno 4 m^2 ciascuno e alti 0,5 m)* ■ *superfici ruderali o terreni incolti (almeno 4 m^2)* ■ *cumuli di pietre o di rami o massi (almeno 4 m^2 e alti 0,5 m)* ■ *muri a secco (almeno 4 metri lineari e alti 0,5 m)* ■ *cataste di legna (lunghezza almeno 2 m, larghezza almeno 0,5 m più fascia tampone di 0,5 m).* *Esempio: un'azienda con 6 ha SCE (prati/pascoli) per 4.1 necessita di almeno 9 microstrutture, per 4.2 complessivamente di almeno 18 microstrutture. Gli elementi possono essere liberamente scelti e combinati a dipendenza della situazione dell'azienda e vanno ripartiti in modo ragionevole sulle SCE.* *Piccole aziende: se la SCE valorizzata è inferiore a 1 ha, devono essere presenti almeno 3 piccole strutture.*		

5	**Impianto/cura di una siepe del livello di qualità 1 con microstruttura**	*adempiuto*
5.1	Siepe: superficie 10 a, valorizzata con microstruttura	☐
📌	*Sono computabili solo le siepi del livello di qualità 1 se sono valorizzate con microstrutture. Grandezza minima della siepe: 10 a. Non cumulabile con 6.1 e 6.2.* *Le microstrutture sono elencate sotto la misura 4, le misure minime valgono per analogia. Complessivamente per 10 a di siepe sono necessarie 5 microstrutture nella siepe. La superficie minima può essere composta da superfici più piccole. Queste superfici più piccole sono computabili se misurano ognuna almeno 10 m di lunghezza.*	

6	**Impianto/cura di una siepe del livello di qualità 2**	*adempiuto*
6.1	Siepe del livello di qualità 2: superficie: ≥ 5 a incl. bordo inerbato	☐
6.2	Siepe del livello di qualità 2: superficie: ≥ 10 a incl. bordo inerbato	☐
📌	*Sono computabili le siepi del livello di qualità 2 con una superficie minima di 5 a risp. 10 a (incl. il bordo inerbato). La superficie minima può essere composta da superfici più piccole. Queste superfici più piccole sono computabili se misurano ognuna almeno 10 m di lunghezza. Le siepi possono essere computate anche al punto 2. Non cumulabili con 5.1.*	

7	**Margine boschivo strutturato valorizzato con superficie per la promozione della biodiversità confinante**	*adempiuto*
7.1	≥ 50 m margine boschivo valorizzato	☐
7.2	≥ 100 m margine boschivo valorizzato	☐
	Margini boschivi strutturati, diradati e valorizzati in modo naturale lunghi almeno 50 m risp. 100 m confinanti con una superficie per la promozione della biodiversità. La SPB non deve essere separata dal margine boschivo da un sentiero. Questa misura è computabile anche se il bosco non fa parte dell'azienda.	

8	**Margine erboso lungo il ruscello con sfalcio tardivo (a partire dal 1° agosto)**	*adempiuto*
8.1	Sponda di 50 m con margine erboso largo 2 metri	☐
8.2	Sponda di 100 m con margine erboso largo 2 metri	☐
	Il margine erboso confinante con un ruscello (largo almeno 2 m e senza boschetti rivieraschi) può essere sfalciato solo a partire dal 1° agosto. Lunghezza totale 50 m risp. 100 m, ogni sponda è computabile separatamente (ruscello 50 m, margine erboso curato da entrambi i lati: 100 m margine erboso → 8.1 e 8.2)	

9	**Manutenzione regolare di un muro a secco**	*adempiuto*
9.1	≥ 50 m lunghezza totale del muro a secco	☐
9.2	≥ 100 m lunghezza totale del muro a secco	☐
	Il muro a secco deve essere lungo almeno 50 m risp. 100 m con un'altezza media minima di 0,5 m ed essere costruito secondo la tecnica tradizionale. I 50 m risp. 100 m di lunghezza possono essere costituiti da diversi elementi più corti. Non può essere cumulato con 55 «muretti a secco in viticoltura».	

10	**Pozzi, fossati, stagni**	*adempiuto*
10.1	> 2 a superficie totale (incl. bordo)	☐
	Sono computabili pozzi, fossati e stagni la cui superficie totale incl. i bordi ammonta ad almeno 2 a. Il bordo deve essere costituito da una fascia larga almeno 3 m.	

11	**Possibilità idonee di nidificazione/casette per uccelli, pipistrelli, api selvatiche sulle superfici aziendali o sugli edifici**	*adempiuto*
11.1	≥ 20 pezzi	☐
	Sulle superfici dell'azienda o sugli edifici devono essere presenti almeno 20 possibilità di nidificazione o casette per uccelli, pipistrelli o api selvatiche. Per la sistemazione a regola d'arte delle casette per uccelli si raccomanda di consultare l'associazione per la protezione degli uccelli del luogo.	

12	**Promozione di impollinatori: colonie d'api**	*adempiuto*
12.1	≥ 3 cologne d'api	☐
	Nell'azienda sono tenute almeno 3 cologne d'api	

13	**Misura di promozione individuale**	*adempiuto*
13.1	Attività speciali con grande effetto sulla biodiversità che non sono contemplate nella prescrizione.	☐
	Sono computabili prestazioni speciali che non figurano nel presente catalogo delle misure ma che hanno effetti comprovati significativi sulla biodiversità. Come prova vale: conferma da parte della consulenza in materia di biodiversità, dell'associazione per la protezione della natura o degli uccelli su apposito formulario (www.bio-suisse.ch/it/produttori/biodiversita).	

C: Biodiversità rurale
⇨ *Varietà minacciate e/o antiche:* *Per la biodiversità e per la creazione di nuove varietà è importante una grande diversità genetica grazie alla quale si possono meglio gestire le malattie e gli organismi nocivi.* ⇨ *Diversità varietale: la biodiversità rurale viene promossa grazie ad una grande diversità varietale in frutticoltura, viticoltura e nella coltivazione di bacche.* ⇨ *Razze di animali a rischio di estinzione: con la conservazione delle razze viene anche mantenuta la diversità genetica dei nostri animali da reddito.*

14	**Coltivazione di colture campicole minacciate o antiche**	*adempiuto*
14.1	Superficie minima: 0,25 ha	☐
	Vanno coltivati almeno 0,25 ha di colture campicole minacciate o antiche. Elenco delle specie delle colture campicole minacciate o antiche: *spelta minore, farro, kamut, miglio, lino , camelina, grano saraceno, cartamo, papavero, zafferano, lenticchie.* *Le varietà di altre colture campicole possono essere computate se figurano nell'elenco delle varietà allestito da Bio Suisse in collaborazione con ProSpecieRara.*	

15	**Coltivazione di varietà di ortaggi minacciate o antiche**	*adempiuto*
15.1	Superficie minima: 10 a	☐
	Vanno coltivate almeno 10 a di vecchie varietà di ortaggi (sono computabili diverse varietà) giusta l'elenco delle varietà di Bio Suisse/ProSpecieRara appositamente allestito.	

16	**Coltivazione di vitigni minacciati o antichi**	*adempiuto*
16.1	Coltivazione di una varietà su una superficie minima di 5 a	☐
16.2	Coltivazione di un'altra varietà, superficie minima per varietà: 5 a	☐
	Per varietà antica rilevante per la diversità genetica vanno coltivate almeno 5 a. Fa stato l'elenco delle varietà di Bio Suisse e ProSpecieRara appositamente allestito.	

17	**Coltivazione di varietà di frutta, bacche, vite e ortaggi minacciate in Svizzera sulla SAU**	*adempiuto*
17.1	Almeno 10 varietà, almeno 1 ara per varietà	☐
17.2	Almeno 20 varietà, almeno 1 ara per varietà	☐
	Computabili se sono coltivate almeno 10 o 20 varietà minacciate contenute nell'elenco delle varietà allestito appositamente da Bio Suisse e ProSpecieRara. Le varietà di frutta, bacche, vite e ortaggi possono essere conteggiate insieme. *Per varietà deve essere coltivata almeno 1 ara, un albero da frutta è considerato un'ara.*	

18	**Diversità varietale in frutticoltura (su SAU)**	*adempiuto*
18.1	Almeno 20 varietà, almeno 1 albero per varietà	☐
18.2	Almeno 40 varietà, almeno 1 albero per varietà	☐
	Le aziende con almeno 20 diverse varietà di frutta (è computabile la frutta a granella e/o la frutta a nocciolo) realizzano una misura e due misure con almeno 40 alberi. Le varietà di frutta minacciate elencate al punto 17 possono essere ricomputate.	

19	**Diversità varietale nella coltivazione di bacche e di erbe (su SAU)**	*adempiuto*
19.1	Almeno 10 varietà, almeno 0,5 are per varietà, superficie totale almeno 10 are	☐
19.2	Almeno 20 varietà, almeno 0,5 are per varietà, superficie totale almeno 20 are	☐
📌	*Le aziende che coltivano almeno 10 risp. 20 diverse varietà di erbe e/o bacche su una superficie di almeno 10 risp. 20 are realizzano questa misura. Per varietà vanno coltivate almeno 0,5 are. Le varietà minacciate che figurano al punto 17.1/17.2 possono essere ricomputate.*	

20	**Diversità varietale in viticoltura (su SAU)**	*adempiuto*
20.1	Almeno 4 varietà, almeno 4 are per varietà	☐
20.2	Almeno 6 varietà, almeno 4 are per varietà	☐
📌	*Le aziende che coltivano almeno 4 diverse varietà in viticoltura realizzano questa misura se coltivano almeno 4 are per varietà. Se sono coltivate 6 varietà su almeno 4 are è realizzata un'ulteriore misura.*	

21	**Allevamento di razze di animali da reddito a rischio di estinzione: bovini**	*adempiuto*
21.1	5 UBG o partecipazione a un programma volto alla conservazione delle razze di ProSpecieRara	☐
📌	*Le aziende che partecipano a un programma volto alla conservazione delle razze di ProSpecieRara realizzano la misura senza limite UBG inferiore. Altrimenti nell'azienda vanno allevate almeno 5 UBG di razze di bovini a rischio di estinzione (giusta elenco delle razze di ProSpecieRara). Questi animali devono provenire da un'azienda che partecipa al programma di conservazione di ProSpecieRara.*	

22	**Allevamento di razze di animali da reddito a rischio di estinzione: pecore, capre, maiali lanuti, pollame**	*adempiuto*
22.1	3 UBG o partecipazione a un programma volto alla conservazione delle razze di ProSpecieRara	☐
📌	*Le aziende che partecipano a un programma volto alla consevazione delle razze di ProSpecieRara con almeno una delle razze di animali da reddito delle categorie elencate realizzano la misura senza limite UBG inferiore. Altrimenti vanno allevate almeno 3 UBG di piccoli animali a rischio di estinzione (pecore, capre, maiali lanuti e/o pollame giusta l'elenco delle razze di ProSpecieRara). Questi animali devono provenire da un'azienda che partecipa a un programma volto alla conservazione delle razze di ProSpecieRara.*	

D: Biodiversità sulle superfici di produzione

23	**Varietà di utilizzazione. Grande varietà di tipi di utilizzo**	*adempiuto*
23.1	3 tipi di utilizzo	☐
23.2	4 tipi di utilizzo	☐
23.3	5 tipi di utilizzo	☐
23.4	6 tipi di utilizzo	☐
📌	*Sono considerati tipi di utilizzo: colture campicole, prati da sfalcio, pascoli, pascoli boschivi, terreni da strame, frutticoltura, orticoltura, viticoltura nonché le altre colture speciali (come bacche, erbe, fiori da recidere, ecc.). Questi tipi di utilizzo sono computabili se rappresentano almeno l'8 % della SAU. L'alpeggio è considerato tipo di utilizzo supplementare se almeno il 50 % del patrimonio zootecnico è portato all'alpeggio. In caso di utilizzo combinato, p. es. sfalcio e pascolo sulla stessa particella, può essere computato solo l'utilizzo principale.* *In frutticoltura gli alberi da frutto ad alto fusto sono convertiti in are, nel caso di impianti a basso fusto viene conteggiata la superficie. Gli alberi ad alto fusto e gli impianti a basso fusto possono essere cumulati. Deve essere in ogni caso raggiunta una parte minima dell'8 % della SAU. Le misure sono cumulabili, un'azienda con 5 tipi di utilizzo realizza tre misure.*	
⇨	*Un'elevata diversità di spazi vitali, raggiunta con una grande varietà di utilizzazione risp. diversi tipi di utilizzo, favorisce la biodiversità.*	

Misure sulle superfici prative

24	**Rinuncia all'impiego di falciatrici rotanti per lo sfalcio di superfici per la promozione della biodiversità**		*adempiuto*
24.1	Rinuncia sul 100 % della superficie per la promozione della biodiversità	SPB	☐
📌	*La misura è considerata realizzata se si rinuncia all'impiego di falciatrici rotanti sul 100 % della SPB. Eccezione: impiego di motofalce su terreni ripidi*		
⇨	*Promuove la protezione di insetti, rettili e piccoli mammiferi.*		

25	**Rinuncia all'impiego di falciacondizionatrici**		*adempiuto*
25.1	60 % su superficie fissa durante tutto l'anno	Superficie inerbita	☐
25.2	100 %	Superficie inerbita	☐
📌	*Si rinuncia all'impiego di falciacondizionatrici sul 60 % risp. il 100 % della superficie inerbita. 25.1 si riferisce alla stessa superficie durante tutto l'anno.*		
⇨	*Promuove la protezione di insetti.*		

26	**Strisce di rifugio per la microfauna nei prati e nei pascoli ecologici adempiuto**		*adempiuto*
26.1	Superficie delle strisce di rifugio: almeno il 5 % della superficie di riferimento Superficie di riferimento: 25 % dei prati e dei pascoli ecologici	Prati e pascoli ecologici	☐
26.2	Superficie delle striscie di rifugio: almeno il 5 % della superficie di riferimento Superficie di riferimento: 50 % dei prati e dei pascoli ecologici	Prati e pascoli ecologici	☐
📌	*La superficie di riferimento è costituita per 26.1 da un quarto e per 26.2 dalla metà di tutti i prati e pascoli ecologici (almeno livello di qualità 1) dell'azienda. Per ogni sfalcio o pascolo sulla particella sfruttata il 5 % della superficie sfalciata o utilizzata come pascolo deve essere lasciata allo stato naturale o recintato. In caso di utilizzo ripetuto la fascia erbosa lasciata allo stato naturale va spostata di volta in volta. L'azienda è libera di scegliere se lasciare allo stato naturale le striscie di rifugio solo nei prati ecologici o nei pascoli ecologici o in entrambi.* *Esempio: un'azienda con 8 ha di prati e pascoli ecologici realizza la misua 26.1 se lascia allo stato naturale 10 a come striscia di rifugio (un quarto di 8 ha = 2 ha, di cui il 5 % = 10 a)* *Per realizzare la misura 26.2 vanno lasciate allo stato naturale 20 a.*		
⇨	*Grande effetto sugli insetti che possono rifugiarsi nei prati non ancora sfalciati. Gli animali, in particolare gli uccelli, dispongono di cibo.*		

27	**Rinuncia a insilato di erba**		*adempiuto*
27.1	100 % fino al 31 agosto	Superficie inerbata	☐
📌	*Le aziende che rinunciano al 100 % all'insilato di erba fino al 31.8. realizzano questa misura. L'acquisto di insilato di erba per il foraggiamento è tollerato.*		
⇨	*Favorisce gli insetti utili, dato che lo sfalcio viene eseguito tendenzialmente più tardi.*		

28	**Rinuncia a insilato di erba e solo fieno non ventilato**		*adempiuto*
28.1	100 % fino al 31 agosto	Superficie inerbata	☐
📌	*Le aziende che rinunciano al 100 % a insilato di erba e alla ventilazione del fieno per la conservazione del foraggio fino al 31.8. realizzano questa misura. L'acquisto di insilato di erba per il foraggiamento è tollerato wird toleriert.*		
⇨	*Favorisce gli organismi utili dato che gli insetti possono abbandonare il fieno secco.*		

29	**Superfici da fieno selvatico nella regione di estivazione**	*adempiuto*
29.1	Superficie minima: 20 a	☐
29.2	Superficie minima: 40 a	☐
↳	*Si tratta di superfici da fieno selvatico nella regione di estivazione sfalciate con la falce o con la motofalciatrice. Non sono computabili i prati da fieno e le superfici da fieno sfalciate meccanicamente nelle regioni di estivazione. Le 20 a risp. 40 a possono essere costituite da diverse superfici parziali.*	
⇨	*Le superfici da fieno selvatico sono prati particolarmente ricchi di specie in luoghi ripidi e discosti nelle regioni di estivazione. Contribuiscono ad un'elevata diversità strutturale regionale. La fienagione impedisce la trasformazione naturale in sottobosco e il rimboschimento.*	

Misure in campicoltura

30	**Varietà di utilizzazione nella regione di montagna: campicoltura a partire dalla regione di montagna 2**	*adempiuto*
30.1	Superficie minima: 25 a (piccole aziende < 10 ha = min. 10 a)	☐
↳	*Le aziende che a partire dalla regione di montagna 2 coltivano almeno 25 a di cereali, patate o ortaggi possono realizzare questa misura.*	
⇨	*Promozione di spazi vitali aperti e della varietà di utilizzazione nella regione di montagna.*	

31	**Maggese fiorito e di rotazione e/o striscia su superficie coltiva**		*adempiuto*
31.1	> 1 % della superficie per l'avvicendamento delle colture, ma almeno 10 a	SAC	☐
31.2	> 2 % della superficie per l'avvicendamento delle colture, ma almeno 10 a	SAC	☐
↳	*Realizzano questa misura le aziende che hanno predisposto un maggese fiorito, di rotazione e/o una striscia su superficie coltiva (giusta definizione OPD) su almeno l'1 % risp. il 2 % della superficie per l'avvicendamento superficie coltiva aperta e prati artificiali) o delle colture perenni (giusta OPD). La superficie minima per SPB deve essere 10 are.* *Esempio: per una superficie per l'avvicendamento di 15 ha va predisposto maggese o una striscia su almeno 15 a risp. 30 a.*		
⇨	*I maggesi e le strisce rappresentano preziosi elementi di interconnessione e di ritiro e creano strutture ideali per lo svernamento di numerosi piccoli animali.*		

32	**Elevata percentuuale di prati artificiali nell'avvicendamento**	*adempiuto*
32.1	30 % della superficie per l'avvicendamento delle colture	☐
↳	*Sulla superficie per l'avvicendamento (superficie coltiva aperta e prati artificiali) i prati artificiali devono rappresentare almeno il 30 %. La durata della coltura deve essere di almeno 2 anni, in orticoltura almeno 1 anno.*	
⇨	*Favorisce la microfauna e gli organismi nel e sul suolo.*	

33	**Rinuncia alla regolazione meccanica delle infestanti nella coltivazione di cereali**		*adempiuto*
33.1	*Superficie minima coltivata a cereali 1 ha, di cui almeno il 25 % o max. 3 ha senza regolazione meccanica delle infestanti*	Superficie coltivata a cereali	☐
↳	*Se l'azienda è idonea è possibile rinunciare alla regolazione meccanica delle infestanti con la zappa o con la strigliatrice su almeno il 25 % della superficie coltivata a cereali ma al massimo su 3 ha. Questa misura è computabile a partire da una superficie minima di 1 ha di coltivazione di cereali.* *Il trattamento meccanico pianta per pianta è ammesso.* *Esempio: un'azienda con 5 ha di cereali non può eseguire la regolazione meccanica delle infestanti su una superficie di 1,25 ha. Un'azienda con una superficie coltivata a cereali superire a 12 ha deve rinunciare alla regolazione meccanica delle infestanti su al massimo 3 ha.*		
⇨	*La rinuncia alla strigliatrice favorisce gli uccelli che nidificano al suolo e la flora campestre ormai diventata rara.*		

34	**Sottosemina nelle colture annuali**		*adempiuto*
34.1	Almeno il 10 % della superficie coltiva aperta, max. 3 ha	SCE	☐
📌	*Su almeno il 10 % della SCE va eseguita una sottosemina nelle colture annuali: semina di trifoglio, erba, trifoglio/erba o miscela di erba.*		
⇨	*La sottosemina contribuisce ad aumentare le possibilità di nidificazine per gli uccelli che nidificano al suolo e favorisce gli insetti utili come ragni, coleotteri e formiche.*		

35	**Colture miste nella coltivazione di cereali**		*adempiuto*
35.1	Ogni anno almeno il 10 % della superficie coltiva aperta, superficie minima 25 a, max. 3 ha	SCE	☐
📌	*Ogni anno vanno coltivate colture miste di cereali su almeno il 10 % della SCE. La superficie minima è di 25 a.* *Le aziende con > 30 ha SCE devono coltivare al massimo 3 ha di colture miste.* *Combinazioni idonee nella coltivazione di cereali sono per esempio cereali combinati con piselli proteici o fave.Valgono solo le miscele di specie diverse.*		
⇨	*Ha per effetto un miglior sfruttamento delle sostanze nutritive, protegge da erosione e promuove la biodiversità rurale.*		

36	**Inerbimento invernale con colture intercalari o sovescio**		*adempiuto*
36.1	> 75 %, semina entro il 15.9, aratura a partire dal 14.2.	Superficie delle colture estive	☐
📌	*Sovescio o colture intercalari durante il semestre invernale sul ≥ 75 % della superficie delle colture seminate in primavera.* *Ultimo termine per la semina: 15.9; prima aratura/pacciamatura: 14.2.*		
⇨	*L'inerbimento invernale è importante per lo svernamento di insetti, uccelli e piccoli animali.*		

37	**Promozione degli organismi presenti nel suolo: impiego di composto di letame**		*adempiuto*
37.1	Il fabbisogno di sostanze nutritive è coperto per almeno il 75 % con composto	SAC	☐
📌	*Le aziende che coprono almeno il 75 % del fabbisogno di sostanze nutritive con composto realizzano questa misura.*		
⇨	*Favorisce gli organismi presenti nel suolo*		

38	**Campicoltura rispettosa del suolo: rinuncia all'aratro adempiuto**		*adempiuto*
38.1	Su ogni particella l'impiego dell'aratro è ammesso solo dopo il dissodamento di prati e 1 x nel corso di un avvicendamento di ≥ 5 anni. In caso di durata inferiore dell'avvicendamento solo dopo il dissodamento di prati (corrisponde a circa il 60 % senza aratro)	SCE	☐
38.2	Impiego dell'aratro solo dopo il dissodamento di prati. Avvicendamento di almeno 5 anni (corrisponde a ca. l'80 % senza aratro)	SCE	☐
⇨	*Favorisce la formazione di humus e gli organismi presenti nel suolo nonché una migliore copertura del suolo sulla superficie campicola*		

39	**Campicoltura rispettosa del suolo: semina diretta e semina a bande fresate**		*adempiuto*
39.1	Almeno il 20 % della SCE, almeno 50 a, max. 3 ha	SCE	☐
📌	*Su almeno il 20 % della SCE (ma max. su 3 ha) va eseguita la semina diretta e/o la semina a bande fresate. La superficie minima è di 50 a.*		
⇨	*Favorisce la formazione di humus e gli organismi presenti nel suolo nonché una migliore copertura del suolo sulla superficie campicola.*		

E: Biodiversità nelle colture speciali
Frutticoltura

40	**Promozione della diversità naturale in frutticoltura: sfalcio alternato tra le file/pacciamatura**	*adempiuto*
40.1	50 % della superficie frutticola Superficie minima 25 a	☐
40.2	50 % della superficie frutticola Superficie minima 50 a	☐
📌	*Sfalcio alternato tra le file o pacciamatura in frutticoltura sul 50 % della superficie del ramo aziendale dal 1° aprile al 31 agosto.* *L'intervallo tra lo sfalcio e la pacciamatura deve essere di almeno 5 settimane. La superficie minima è di 25 risp. 50 are.*	
⇨	*Favorisce gli insetti e i microorganismi che possono ritirarsi nei prati non ancora sfalciati dove trovano un'offerta completa di polline e nettare.*	

41	**Promozione della flora e della fauna nei frutteti intensivi**		*adempiuto*
41.1	Introduzione di una flora ricca di specie (piante selvatiche) sulle superfici tra le file. Su almeno il 25 % delle superfici tra le file. Lunghezza minima 200 m (larghezza: min. 30 cm). Inoltre per impianto vanno realizzate almeno tre misure elencate nel catalogo (possibilità di rifugio per insetti).	200 m e 3 misure per impianto	☐
41.2	Introduzione e cura estensiva di una flora ricca di specie (piante selvatiche) sulle superfici tra le file. Su almeno il 25 % delle superfici tra le file Lunghezza minima 400 m (larghezza: min. 30 cm). Inoltre per impianto vanno realizzate almeno tre misure elencate nel catalogo (possibilità di rifugio per insetti).	400 m e 3 misure per impianto	☐
📌	*Su almeno il 25 % delle superfici tra le file, corrispondente ad ogni quarto interfilare, su una superficie complessiva di almeno 200 m risp. 400 m (larghezza: almeno 30 cm) vanno introdotte e curate piante selvatiche. Inoltre per ogni impianto vanno realizzate almeno tre delle misure per la promozione di insetti e di microorganismi elencate sotto:* *Piccolo mucchio di rami e/o pietre, catasta di legna, nidi artificiali per api selvatiche e cassette per crisopidi.*		
⇨	*Favorisce gli insetti e i microorganismi, offerta completa di polline e nettare.*		

42	**Promozione di erbe selvatiche nel frutteto (semina tra i filari – sistema a sandwich)**	*adempiuto*
42.1	Sul 5 % della superficie del frutteto, superficie minima 25 a: lunghezza minima delle file con semina: 100 m	☐
42.2	Sul 10 % della superficie del frutteto, superficie minima 50 a: lunghezza minima delle file con semina: 200 m	☐
📌	*Tra le file di almeno il 5 % /10 % della superficie del frutteto vanno seminate erbe selvatiche con il sistema a sandwich. La superficie minima del frutteto deve essere 25 o 50 a, almeno 100 risp. 200 m delle file tra gli alberi vanno seminati a erbe selvatiche.*	
⇨	*Favorisce gli insetti e i microorganismi, offerta completa di polline e nettare.*	

43	**Siepi e arbusti in frutticoltura**	*adempiuto*
43.1	≥ 10 arbusti per ha, computato a partire da almeno 10 arbusti	☐
43.2	≥ 15 arbusti per ha	☐
📌	*Sono computabili siepi e arbusti come nocciolo, rosa selvatica, more, lamponi o altri arbusti al bordo delle file o nella particella coltivata a frutta.* *Si consiglia di piantare gli arbusti lungo le reti antigrandine.* *Complessivamente per ha di frutteto devono essere presenti almeno 10/15 arbusti risp. alberi. Lo stesso vale per una superficie frutticola < 1 ha.*	
⇨	*Le siepi e gli arbusti contribuiscono alla diversità strutturale e offrono uno spazio vitale a numerose specie animali e vegetali.*	

44	**Strisce di prato e di erbe selvatiche estensive lungo il frutteto**	*adempiuto*
44.1	Striscia larga almeno 1 m e una superficie di almeno 1a/ha, è computabile solo il lato longitudinale dell'impianto. Frutteto a partire da 50 a.	☐
44.2	Striscia larga almeno 1 m e una superficie di almeno 2a/ha, è computabile solo il lato longitudinale dell'impianto. Frutteto a partire da 50 a.	☐
📌	*Va predisposto una striscia estensiva di prato fiorito o erbe selvatiche largo almeno 1 m lungo il frutteto. La superficie della srtriscia deve misurare almeno 1 a (44.1) risp. 2 a (44.2) per ha di frutteto). Superficie minima dell'impianto: 50 a.*	
⇨	Favorisce gli insetti e i microorganismi, offerta completa di polline e nettare.	

45	**Coltivazione di varietà di frutta resistenti**	*adempiuto*
45.1	25–50 a, in combinazione con protezione fitosanitaria ridotta	☐
45.2	Più di 50 a, in combinazione con protezione fitosanitaria ridotta	☐
📌	*Su una superficie minima di 25 o 50 a vanno coltivate varietà di frutta resistenti in combinazione con una protezione fitosanitaria ridotta. È vietato l'uso di rame; trattamenti con zolfo solo in caso di strategia per mantenere la resistenza giusta FiBL.*	
⇨	*Protezione della fauna, in particolare degli organismi utili, grazie all'impiego di varietà resistenti in combinazione con una protezione fitosanitaria limitata.*	

46	**Protezione fitosanitaria rispettosa della natura ridotta in frutticoltura**	*adempiuto*
46.1	25–50 a, in combinazione con protezione fitosanitaria ridotta 66 % della superficie frutticola	☐
46.2	Più di 50 a, in combinazione con protezione fitosanitaria ridotta, sul 100 % dell superficie frutticola	☐
📌	*Su una superficie di almeno 25 o 50 a vanno coltivate varietà di frutta resistenti in combinazione con una protezione fitosanitaria ridotta. È vietato l'uso di prodotti ad ampio raggio:* *Spinosad (Audienz) e piretro/rotenone.*	
⇨	*Protezione della fauna, in particolare degli organismi utili, grazie all'impiego di varietà resistenti in combinazione con una protezione fitosanitaria limitata.*	

Viticoltura

47	**Promozione della diversità naturale in viticoltura: lavorazione alternata tra le file (pacciamatura, sfalcio o livellamento)**	*adempiuto*
47.1	50 % della superficie viticola Superficie minima 25 a	☐
47.2	50 % della superficie viticola Superficie minima 50 a	☐
📌	*Lavorazione alternata tra le file in viticoltura sull'intera superficie del ramo aziendale dal 1° aprile al 31 agosto.* *L'intervallo tra lo sfalcio, la pacciamatura o il livellamento deve essere di almeno 5 settimane (OQE prescrive 6 settimane). La superficie minima è di 25 risp. 50 are.*	
⇨	*Favorisce gli insetti e i microorganismi che possono ritirarsi nei prati non ancora sfalciati dove trovano un'offerta completa di polline e nettare.*	

48	**Promozione della diversità naturale in viticoltura: sfalcio alternato tra le file o livellamento (senza pacciamatura)**	*adempiuto*
48.1	50 % della superficie viticola Superficie minima 25 a	☐
48.2	50 % della superficie viticola Superficie minima 50 a	☐
📌	*Le aziende che praticano lo sfalcio o il livellamento alternato senza pacciamare realizzano questa misura.*	

49	**Siepi e arbusti in viticoltura**	*adempiuto*
49.1	5 arbusti su un ha	☐
49.2	5 arbusti su un ulteriore ha	☐
📌	*Sono computabili le siepi e i piccoli alberi (p. es. il pesco dei vigneti) e arbusti come il nocciolo, la rosa selvatica, more e lamponi e altri ai bordi dei filari o nella particella coltivata a vigna. Complessivamente per ha di superficie viticola devono essere presenti almeno 5 arbusti risp. alberi. Lo stesso vale per una superficie coltivata a vigna < 1 ha.*	
⇨	*Le siepi e gli arbusti contribuiscono alla diversità strutturale e offrono spazi vitali a numerose specie animali e vegetali.*	

50	**Promozione di piante a bulbo rare i viticoltura adempiuto**	*adempiuto*
50.1	200 m lavorazione del suolo mirata nel filare con risultato	☐
50.2	400 m lavorazione del suolo mirata nel filare con risultato	☐
📌	*Su una lunghezza di 200 m risp. 400 m dei filari vanno coltivate piante a bulbo rare come tulipano selvatico, cipollaccio di campo, lampascione, stella di Betlemme e altre specie. Questo obiettivo viene raggiunto con la lavorazione mirata del suolo e con la coltivazione delle specie mirate in singole file del vigneto in particelle con inerbimento permanente. Per la realizzazione di questa misura impegnativa ma molto preziosa occorre interpellare uno specialista in protezione della natura.*	
⇨	*Promozione di piante a bulbo rare.*	

51	**Coltivazione di vitigni resistenti**	*adempiuto*
51.1	25–50 a in combinazione con protezione fitosanitaria ridotta	☐
51.2	Più di 50 a in combinazione con protezione fitosanitaria ridotta	☐
📌	*Su una superficie di almeno 25 a o 50 a vanno coltivate varietà PIWIin combinazione con una protezione fitosanitaria ridotta (rame max. 10 % della quantità permessa).*	
⇨	*Con l'impiego di varietà resistenti in combinazione con la protezione fitosanitaria ridotta si protegge la fauna, soprattutto gli organismi utili.*	

52	**Rinuncia all'impiego di rame in viticoltura**	*adempiuto*
52.1	25 % della superficie viticola	☐
52.2	50 % della superficie viticola	☐
📌	*Rinuncia assoluta all'impiego di rame sul 25 % risp. il 50 % della superficie viticola.*	

53	**Regolazione riguardosa degli insetti**	*adempiuto*
53.1	Su almeno l'80 % della superficie viticola	☐
53.2	Su almeno l'80 % della superficie viticola	☐
📌	*Sul 50 % risp.l'80 % della superficie viticola la regolazione degli insetti avviene senza l'impiego di prodotti fitosanitari ammessi.*	

54	**Lasciare sul posto i resti della potatura della vigna (senza sminuzzarli)**	*adempiuto*
54.1	50 % della superficie viticola, almeno 50 a.	☐
📌	*Anziché sminuzzare i resti della potatura, gli stessi vanno lasciati sul posto.*	

55	**Muretti a secco in viticoltura**	*adempiuto*
55.1	25 m	☐
55.2	50 m	☐
📌	*I muretti a secco devono presentare una lunghezza totale di almeno 25 m risp. 50 m ed essere eseguiti secondo la tecnica tradizionale. La lunghezza complessiva può essere composta da diversi elementi più corti. Questa misura non è cumulabile con 9.1 e 9.2.*	

Orticoltura

56	**Cura o semina di una fascia di prato ricca di fiori accanto al tunnel di plastica o alle serre**	*adempiuto*
56.1	La fascia di prato deve essere larga almeno 1 m, superficie: 2 % della superficie della coltura protetta ma almeno 100 m^2.	☐
📌	*Lungo i tunnel di plastica o le serre va seminata una fascia larga almeno 1 m di una miscela di erba ricca di fiori (si raccomandano miscele per prati fioriti). La superficie della fascia di prato deve rappresentare almeno il 2 % della superficie delle colture protette ma in ogni caso almeno 100 m^2. Periodo e frequenza di sfalcio in base alle istruzioni sull'imballaggio della miscela di semente. Per quanto riguarda il prato fiorito la vegetazione del primo taglio va asportata.*	
⇨	*Il prato ricco di fiori favorisce la presenza di insetti, organismi utili e api grazie all'offerta di polline e nettare.*	

57	**Semina di piante accompagnatrici che favoriscono la presenza di organismi utili nelle colture orticole**	*adempiuto*
57.1	In almeno una coltura, superficie minima 25 a	☐
57.2	In almeno una coltura, superficie minima 50 a	☐
📌	*In almeno una coltura orticola vanno seminate piante accompagnatrici che favoriscono la presenza di organismi utili. Deve essere raggiunta una superficie di almeno 25 a risp. 50 a.*	
⇨	*Favorisce gli insetti e i microorganismi, offerta completa di polline e nettare.*	

58	**Colture miste in orticoltura**	*adempiuto*
58.1	Almeno il 10 % della superficie campicola aperta	☐
📌	*Ogni anno su almeno il 10 % della superficie orticola vanno coltivate colture miste (anche in file).*	
⇨	*Miglior sfruttamento delle sostanze nutritive, protezione da erosione e contributo alla biodiversità rurale.*	

59	**Diversità di famiglie botaniche in orticoltura**	*adempiuto*
59.1	Coltivazione di almeno 5 famiglie botaniche diverse; ognuna almeno l'8 % della superficie orticola	☐
59.2	Coltivazione di almeno 7 famiglie botaniche diverse; ognuna almeno il 4 % della superficie orticola.	☐
📌	*La misura 59 può essere scelta solo da aziende con una percentuale di ortaggi pari a ≥ 50 % della SAU. Se per una varietà non può essere raggiunta la superficie coltivata a ortaggi dell'8 o del 4 % per varietà, i punti percentuali mancanti possono essere completati con una sesta risp. ottava famiglia.*	
⇨	*La diversità delle famiglie botaniche aumenta la biodiversità rurale*	

60	**Regolazione riguardosa degli insetti**	*adempiuto*
60.1	Su almeno il 10 % della superficie orticola	☐
60.2	Su almeno il 20 % della superficie orticola	☐
📌	*Sul 10 % risp. il 20 % della superficie orticola non vanno impiegati PF per la regolazione degli insetti.*	

2.4 Approvvigionamento con sostanze nutritive

La concimazione deve favorire la vita del suolo. La concimazione azotata va effettuata unicamente con concimi organici. Una concimazione complementare minerale va effettuata in base al fabbisogno del luogo, all'analisi del suolo, a osservazioni fatte nell'azienda e al bilancio nutrizionale dell'intera azienda e va limitata a un minimo.

L'intensità della concimazione, in particolare la concimazione azotata, non deve pregiudicare la qualità dei prodotti (contenuto di sostanze a elevato valore nutritivo, qualità organolettiche, inalterabilità, salubrità).

Inoltre, l'intensità della concimazione deve essere adeguata alle condizioni locali e climatiche.

In relazione all'approvvigionamento con sostanze nutritive vanno considerati essenzialmente due aspetti: la limitazione dell'intensità di gestione (il limite massimo secondo le unità di bestiame grosso fertilizzante (UBGF[3]) e azoto disponibile giusta art. 2.4.2.1) e l'equilibrio tra fabbisogno e offerta di sostanze nutritive (bilancio nutritivo giusta art. 2.4.2.3).

2.4.1 Definizioni

Concimi aziendali	Ordinanza sulla messa in commercio di concimi (OCon, RS 916.171) art. 5 cpv. 2 a: ■ liquame, letame, percolato del letame, prodotti della separazione del liquame, liquame fermentato proveniente da impianti a biogas[4], succo d'insilato e deiezioni comparabili, trattati o no, provenienti dall'allevamento di animali o dalla produzione vegetale della propria azienda agricola o di altre aziende agricole; ■ materiale di origine non agricola: massimo 20 per cento (FS)	
Concimi ottenuti dal riciclaggio	OCon art. 5 cpv. 2.b.1: concimi di origine vegetale, animale, microbica o minerale oppure ottenuti dalla depurazione delle acque di scarico, come:	
	a) composta	materiale di origine vegetale, animale o microbica ottenuto mediante uno specifico procedimento di decomposizione aerobica
	b) digestato solido e liquido[5]	materiale di origine vegetale, animale o microbica ottenuto mediante uno specifico procedimento di fermentazione anaerobica con una parte di cosubstrato non agricolo superiore al 20 %. digestato liquido (tenore di materia secca inferiore al 20 %) è definito anche concime liquido ottenuto da riciclaggio o acqua di processo
	c) materiale vegetale non decomposto	p. es. sottoprodotti di aziende di trasformazione delle verdure, distillerie e stabilimenti di ammostatura o farina di estrazione
	d) substrato per funghi usato	
Concimi commerciali	organici o minerali	includono tutti i concimi che figurano nell'elenco dei fattori di produzione (FiBL), salvo concimi ottenuti dal riciclaggio solidi

2.4.2 Approvvigionamento con sostanze nutritive adatte alle condizioni locali

In relazione all'approvvigionamento con sostanze nutritive adatte alle condizioni locali vanno considerati sostanzialmente due aspetti: la limitazione dell'intensità di gestione (il limite massimo secondo le unità di bestiame grosso fertilizzante (UBGF[2]) e l'azoto disponibile giusta art. 2.4.2.1) e l'equilibrio tra il fabbisogno e l'offerta di sostanze nutritive (bilancio nutritivo giusta art. 2.4.2.3).

[3] Giusta la legge sulla protezione delle acque un UBGF corrisponde a 105 kg N e a 35 kg P_2O_5

[4] Il liquame fermentato è composto da sostanze residue non separate (solide e liquide) in un impianto a biogas ed è considerato concime aziendale se nell'impianto a biogas viene fermentato al massimo il 20% di materiale (SF) di origine non agricola. In tal caso valgono i valori limite per metalli pesanti per concimi aziendali (ORRPChim): Valori limite in mg/kg SS: Cd 1; Cu 100*; Ni 30; Pb 120; Zn 400**; Hg 1
* a partire da una percentuale di più di 50 % di escrementi di maiali, in relazione alla sostanz secca 150 g/t SS
** a partire da una percentuale di più di 50 % di escrementi di maiali, in relazione alla sostanz secca 600 g/t SS

[5] Nelle normative Bio Suisse per digestato si intende sempre concime otttenuto da riciclaggio e non concime aziendale.

2.4.2.1 La limitazione dell'intensità di gestione

L'intensità di gestione va adeguata alle condizioni locali e climatiche. La quantità di tutte le sostanze nutritive immesse per ettaro alle migliori condizioni nelle regioni di pianura non deve superare l'apporto di sostanze nutritive di 2,5 unità di bestiame grosso fertilizzante (UBGF/ha). Per il calcolo del patrimonio zootecnico medio di un'azienda vanno considerate le diverse intensità delle superfici. Nelle colture protette possono essere sparsi più di 2,5 UBGF/ha risp. 135 di azoto disponibile se è documentato che il fabbisogno delle colture è superiore (Suisse-Bilanz).

La limitazione dell'intensità di gestione dipende dalle condizioni locali e climatiche. L'intensità di gestione è determinata dall'offerta di N. I valori massimi perciò sono indicati in UBGF e kg di azoto (disponibile) per ha come media dell'intera superficie concimabile di un'azienda. Valgono i seguenti valori massimi:

zone di aggravio	**valori massimi**	
	UBGF/ha SC[6]	**kg N_{disp}**[7]**/ha SC**[6]
zone campicole e zone intermedie	2,5	135
zona collinare	2,1	113
regione di montagna 1	1,8	97
regione di montagna 2	1,4	76
regione di montagna 3	1,2	65
regione di montagna 4	1,1	59

Su richiesta, in casi motivati, l'ente di certificazione può autorizzare valori superiori. Per la valutazione delle domande l'ente di certificazione si basa sui seguenti criteri: posizioni climaticamente favorite nelle rispettive zone, aziende che dimostrano un'alta quota di buoni suoli (p. es. prova del reddito, paragone con la media della zona), nessun segno di concimazione eccessiva. Il valore massimo di 2,5 UBGF/ha tuttavia non va superato in nessun caso.

Eccezione: nella coltivazione protetta l'intensità di gestione non è limitata; è determinante un bilancio nutritivo equilibrato. L'apporto di sostanze nutritive per piantine e piante in vaso destinate alla vendita non è considerato nel bilancio nutritivo.

2.4.2.2 Scambio di concimi e di mangimi

Per comunità ufficialmente riconosciute e fortemente limitate in termini territoriali (p. es. cooperative casearie, comunità aziendali e comunità aziendali settoriali) con commercializzazione Gemma comune lo scambio di concimi e di mangimi è possibile.

2.4.2.3 Compilazione del bilancio delle sostanze nutritive

Giusta l'art. 12 capoverso 3 dell'Ordinanza bio il fabbisogno di concime deve essere provato in base a un bilancio equilibrato delle sostanze nutritive. Il regime di fosforo e azoto viene valutato sulla scorta del metodo Suisse-Bilanz delle centrali di consulenza Agridea Lindau e Losanna nella rispettiva versione attuale o di metodi di calcolo equivalenti.

Le aziende che non apportano concimi contenenti N o P sono esentati dal calcolo Suisse-Bilanz se il patrimonio zootecnico per ettaro di superfici concimabili non supera i seguenti valori:

zona campicola e zona intermedia:	2,0 UBGF/ha superficie concimabile
zona collinare	1,6 UBGF/ha superficie concimabile
regione di montagna 1	1,4 UBGF/ha superficie concimabile
regione di montagna 2	1,1 UBGF/ha superficie concimabile
regione di montagna 3	0,9 UBGF/ha superficie concimabile
regione di montagna 4	0,8 UBGF/ha superficie concimabile

[6] SC = superficie concimabile (senza superfici non concimate come prati estensivi, maggesi fioriti e maggesi di rotazione, ecc.)

[7] N_{disp} = azoto disponibile. Indicazioni dettagliate sulla disponibilità di azoto vedi art. 2.4.2.4;
es. bovini: 2,5 UBGF x 105 kg Ntot – 15% perdite inevitabili x 60% grado di sfruttamento = 135 kg N_{disp}

2.4.2.4 **Azoto**

La concimazione azotata può al massimo essere bilanciata in modo equilibrato (progettazione di contratti di presa a carico di concimi aziendali, patrimonio zootecnico, ecc. max. = 100 %).
Per il bilancio sono computate le seguenti percentuali di azoto disponibile dei concimi azotati ammessi:

- Per il calcolo dell'azoto assimilabile nei concimi aziendali e nei concimi ottenuti dal riciclaggio valgono le disposizioni GRUDAF per concimi aziendali.
- Nel caso dei concimi aziendali è considerato assimilabile il 70 per cento dell'azoto totale.
- Nel caso del composto di scarti vegetali è considerato assimilabile il 10 per cento dell'azoto totale, il composto di letame e il composto di funghi per quanto riguarda la disponibilità di N sono trattati come il letame stoccato.

2.4.2.5 **Fosforo**

La concimazione con fosforo deve avvenire secondo Suisse-Bilanz. La concimazione fosforica può al massimo essere bilanciata in modo equilibrato (progettazione di contratti di presa a carico di concimi aziendali, patrimonio zootecnico, ecc. = max. 100 %). Nella pratica viene tollerato un margine di errore del 10 %.

Il superamento del limite del 110 per cento è possibile nei seguenti casi:

- Le aziende che mediante analisi del suolo eseguite secondo un metodo riconosciuto di un laboratorio riconosciuto possono provare che i suoli presentano una carenza possono far valere un maggior fabbisogno sulle particelle analizzate nel quadro di un piano di concimazine globale per l'azienda (giusta i principi per la concimazione in campicoltura e in foraggicoltura). I prati sfruttati in modo poco intensivo non possono esere concimati maggiormente.
- Il fosforo sotto forma di composto o di concime calcareo può essere ripartito al massimo su tre anni. L'eccesso di fosforo apportato in questa forma va riportato ogni anno nel bilancio delle sostanze nutritive dell'anno successivo.

2.4.3 **Requisiti relativi ai concimi apportati e asportati**

È vietato l'uso di composti azotati chimici di sintesi, di fosfati facilmente solubili e di concimi potassici puri, ad alta percentuale e contenenti cloro. I concimi ammesi in agricoltura biologica sono elencati nell'art.2.4.4.5 nonché nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL aggiornato annualmente.

I concimi organici, il composto e la terra apportati non devono contenere additivi non ammessi giusta le direttive generali di Bio Suisse. Occorre prestare particolare attenzione all'eventuale presenza di sostanze nocive (metalli pesanti, antibiotici, residui di fitofarmaci, ecc.). In caso di dubbio vanno eseguite o richieste le relative analisi.

L'apporto di concimi (provenienza, quantità e uso) va registrato scrupolosamente. Nel dubbio vanno eseguite analisi da sottoporre al vaglio dell'ente di certificazione.

2.4.3.1 **Concimi aziendali**

a) Apporto di concimi aziendali: residui e sostanze estranee

In caso di apporto annuale di concimi aziendali superiore a 1 UBGF per azienda deve essere a disposizione un contratto di presa a carico di concimi aziendali approvato (anche HODUFLU).

Il concime aziendale apportato deve provenire da aziende biologiche riconosciute. Laddove non è possibile un approvvigionamento sufficiente con concimi aziendali propri o acquistati da aziende bio, può provenire da aziende non biologiche al massimo la metà del fabbisogno di azoto risp. fosforo[8] secondo Suisse-Bilanz.

Per aziende situate in regioni in cui vi è carenza di concimi aziendali bio disponibili, la CMP può rilasciare un permesso speciale per un maggior apporto di concime aziendale proveniente da aziende non biologiche. Con un permesso speciale è possibile completare i propri concimi aziendali con concimi aziendali non biologici fino a un massimo dell'80 % del fabbisogno di azoto, rispettivamente di fosforo. Complessivamente può essere coperto con liquame fermentato apportato al massimo il 50% del fabbisogno[8].

I concimi aziendali non biologici possono essere apportati solo dalle seguenti aziende:

- aziende che con un marchio forniscono la prova che non impiegano OGM. La CMP definisce e pubblica ogni anno i marchi ammessi (norme di attuazione CMP: Acquisto e vendita di concimi aziendali);
- aziende i cui animali non sottostanno a nessuno dei marchi elencati nella lista se viene fornita la prova che non sono impiegati foraggi OGM (deve essere a disposizione la prova del fornitore di foraggio). Questo requisito è adempiuto anche se non vi è apporto di foraggio.
- caseifici abituali con obbligo di fornitura di latte.

[8] È decisiva la sostanza nutritiva che per prima supera il limite del 50 %.

In caso di sospetto di valori elevati di antibiotici o di presenza di organismi geneticamente modificati, l'ente di controllo può chiedere un'analisi dei residui.

L'azienda dalla quale provengono i concimi aziendali deve in ogni caso rispettare le disposizioni della legge sulla protezione delle acque (LPAc), dell'Ordinanza sulla protezione degli animali (OPAn) e in caso di terreni coltivati, fornire la prova che le esigenze ecologiche sono rispettate (PER). Ciò va documentato con una copia di un'attestazione valida.

b) Vendita di concimi aziendali
Un'azienda biologica deve poter impiegare sulla superficie propria almeno il 50 % del concime aziendale prodotto secondo Suisse-Bilanz. Le piccole aziende con al massimo 2 UBGF sono escluse da questa regola.

Sono ammessi unicamente contratti di vendita di concimi aziendali con aziende biologiche.

I concimi aziendali possono essere venduti unicamente a produttori di concimi se il bilancio del flusso delle merci del produttore di concimi è corretto, vale a dire se è documentato che viene fornita alle aziende biologiche la stessa quantità di concime acquistata per la produzione dello stesso. Le distanze massime giusta art. 2.4.3.1c) vanno rispettate anche per quanto riguarda la vendita di concimi aziendali a produttori di concimi. Le vendite di concimi aziendali a giardinieri per diletto e a aziende non biologiche non possono essere dedotte nel bilancio delle sostanze nutritive.

I concimi aziendali arricchiti (p. es. humus di lombrico) possono essere dedotti nel bilancio delle sostanze nutritive previo rilascio di un permesso speciale (CMP).

c) Acquisto e vendita di concimi aziendali: limiti di distanza e consumo energetico
La distanza massima in linea d'aria per l'acquisto o la vendita di concimi aziendali è di:
- liquame, liquame fermentato 20 km
- letame di pollame 80 km
- letame di tutti gli altri animali 40 km

A causa dell'elevato consumo di energia durante l'essiccazione non possono essere apportati concimi aziendali essiccati. Se i concimi aziendali sono essiccati con energie rinnovabili o con calore residuo da processi produttivi o prodotti con risparmio di energia, l'ente di certificazione può, su richiesta, concedere deroghe. Per la produzione di concimi aziendali essiccati, la distanza tra l'azienda e l'impianto di essiccazione non deve superare i limiti di distanza massimi ammessi.

Acquisto e vendita di concimi aziendali
In caso di sfruttamento di prati biologici da parte di aziende vicine non gestite in regime biologico (p. es. prati artificiali nell'avvicendamento di aziende orticole), il fruitore convenzionale può spargere i suoi concimi aziendali a condizione che le quantità esatte siano rilevate e registrate nel bilancio delle sostanze nutritive dell'azienda biologica. Inoltre vanno adempiuti tutti gli altri requisiti del cap. 2.4 «Approvvigionamento con sostanze nutritive». (CRP 17.6.1997, p. 2.3)

Mangime dal valore nutrizionale ridotto: in caso di acquisto di liquame da aziende che impiegano mangimi dal valore nutrizionale ridotto, le cifre relative alle sostanze nutritive in Suisse-Bilanz possono essere ridotte ai valori contenuti nel contratto d'acquisto (anche HODUFLU). Vanno rispettate le disposizioni del manuale di Suisse-Bilanz. (CMP 6/2003)

Marchi ammessi per l'acquisto di concimi aziendali da aziende non biologiche:

Tutti gli animali e tutte le colture	IP-Suisse Se un'azienda pratica la produzione IP-Suisse in un qualsiasi ramo aziendale, l'impiego di mangime OGM è escluso nell'intera azienda. I concimi aziendali di una tale azienda possono pertanto essere sparsi in un'azienda Gemma indipendentemente dal ramo aziendale gestito in regime IP-Suisse.
Maiali	GQ carne svizzera, Agri Natura, CNP, SwissPrimPorc, Manor-Natura, TerraSuisse (M-7)
Vitelli e ingrasso di bestiame grosso	GQ carne svizzera, Agri Natura, Natura Beef, SwissPrimBeef, TerraSuisse (M-7)
Latte	GQ carne svizzera
Agnelli	GQ carne svizzera, TerraSuisse (M-7)
Capre	GQ carne svizzera
Uova	Uova Coop Naturafarm, Suisse Garantie, Frifag Märwil
Polli	Agri Natura, Coop Naturafarm, TerraSuisse (M-7), SEG-Poulets, Kneuss Güggeli
Tacchini	TerraSuisse (M-7)

(CM 7/2004)

Lo scambio di liquame e letame tra un'azienda non biologica e un'azienda Gemma è possibile alle seguenti condizioni:
- Le vie di trasporto in definitiva devono essere più brevi.
- Entrambe le aziende devono stipulare reciprocamente contratti d'acquisto del concime aziendale.
- Può essere scambiato al massimo il 50 % del fabbisogno di liquame e/o letame (giusta Suisse-Bilanz) dell'azienda Gemma.
- Il liquame e il letame devono provenire da animali che adempiono ai requisiti di un marchio elencato qui sopra).
- La quantità di sostanze nutritive espressa in UBGF deve essere identica. (CMP 5/2005)

Grudaf: le aziende che a partire dall'1.1.2011 in base al nuovo calcolo Grudaf devono cedere più del 50 % delle sostanze nutritive per osservare Suisse-Bilanz sono tenute a chiedere un'autorizzazione speciale presso la CMP per la vendita di oltre il 50 % di sostanze nutritive. (CMP 6/2010)

Il calcolo delle quantità di concimi aziendali ritirati o ceduti si basa sulle prescrizioni dei rispettivi Cantoni. (CMP 6/2010)

La cessione di letame ad un impianto di compostaggio è ammessa. Va tuttavia ripresa la stessa quantità di sostanze nutritive sotto forma di composto. (CMP 5/2011)

2.4.3.2 Concimi ottenuti dal riciclaggio

a) Apporto di concimi ottenuti dal riciclaggio: residui e sostanze estranee

Laddove non è possibile un sufficiente approvvigionamento con sostanze nutritive provenienti dalla propria azienda o acquistate da aziende biologiche, il fabbisogno di azoto risp. fosforo[9] giusta Suisse-Bilanz può essere coperto al massimo per la metà con digestato solido o liquido. I concimi liquidi ottenuti dal riciclaggio devono figurare nell'elenco dei fattori di produzione.

Apporto di materiale grezzo da coltivazione non biologica per il compostaggio o la fermentazione nell'azienda: il materiale grezzo per il compostaggio o la fermentazione deve corrispondere alle classi di igiene della lista[10] delle materie prime per gli impianti di compostaggio e di metanizzazione dell'UFAG. Le aziende che non sono specialmente attrezzate possono impiegare unicamente materiale sicuro dal punto di vista epidemiologico della classe a.

I concimi aziendali aggiunti ai concimi ottenuti dal riciclaggio devono adempiere ai requisiti di qualità per concimi aziendali giusta l'art 2.4.3.1 a). I concimi aziendali di aziende non biologiche sono computati come parte di concimi aziendali non biologici giusta art. 2.4.3.1. In caso di sospetto di elevati valori di metalli pesanti o di presenza di OGM, l'ente di controllo può chiedere un'analisi dei residui.

Concime liquido ottenuto dal riciclaggio (digestato liquido, acqua di processo): il concime liquido ottenuto dal riciclaggio apportato (parte di co-substrato non agricolo ≥ 20 %) deve rispettare i valori limite per metalli pesanti dell'ORRPChim[11].

Apporto di composto e di concime solido ottenuto dal riciclaggio (digestato): il composto e il concime solido ottenuto dal riciclaggio apportati devono rispettare il limite per metalli pesanti dell'ORRPChim[11] nonché le direttive sulla qualità del composto e del digestato[12] del ramo. Le quantità d'impiego stabilite nell'ORRPChim (25 t SS/ha ogni 3 anni) non vanno superate.

b) Limiti di distanza e consumo energetico

La distanza in linea d'aria massima di un impianto per l'apporto o la cessione di concimi ottenuti dal riciclaggio è di:

- composto venduto sfuso 80 km
- materiale grezzo per composto, substrato per funghi, digestato solido 40 km
- digestato liquido 20 km

Il limite di distanza non vale per composti e digestati come parte di concimi commerciali e di substrati.

2.4.3.3 Impianti di biogas

Le aziende Gemma possono gestire impianti di biogas, partecipare alla gestione di impianti e impiegare digestato come concime aziendale o concime ottenuto dal riciclaggio (requisiti relativi all'apporto vedi anche 2.4.3.1 e 2.4.3.2). L'azienda Gemma non deve necessariamente possedere concimi aziendali propri.

a) Materiale di partenza (vale per impianti propri e per impianti non facenti parte dell'azienda dalle quali un'azienda Gemma apporta digestato)

L'intero materiale di partenza non deve superare i valori limite ufficiali concernenti l'assenza di OGM nei mangimi. L'apporto di concimi aziendali non biologici in un impianto di biogas situato in un'azienda Gemma o al quale un'azienda Gemma partecipa è ammessa. Tutte le aziende interessate devono rispettare le direttive di un marchio che vieta l'impiego di mangimi OGM.

Il materiale grezzo destinato alla fermentazione va fermentato secondo i requisiti definiti nella lista positiva[13] della commissione ispettiva per le attività di compostaggio e di metanizzazione.

[9] Fa stato la sostanza che supera come prima il limite del 50 %.

[10] Lista delle materie prime per gli impianti di compostaggio e di metanizzazione
www.blw.admin.ch → temi → mezzi di produzione → concimi

[11] Valori limite in mg/kg SS: Cd 1; Cu 100*; Ni 30; Pb 120; Zn 400**; Hg 1
* a partire da una percentuale di più di 50 % di escrementi di maiali, in relazione alla sostanza secca 150 g/t SS
** a partire da una percentuale di più di 50 % di escrementi di maiali, in relazione alla sostanza secca 600 g/t SS

[12] Associazione Svizzera delle Aziende di Compostaggio e di Metanizzazione ASAC, «Qualitätsrichtlinie 2010 der Branche für Kompost und Gärgut»: www.kompost.ch/anlagen/xmedia/2010_Qualitaetsrichtlinie_Kompost_Gaergut.pdf

[13] Lista positiva della Commissione ispettiva per le attività di compostaggio e di metanizzazione in Svizzera:
www.kompostverband.ch → Information → Qualität → Inputmaterialien

In un impianto di biogas non possono essere fermentati prodotti di qualità adatta all'alimentazione o al foraggiamento. L'unica eccezione è costituita dai residui derivanti dalla produzione di alimenti o di mangimi (p. es. residui della macinazione, siero di latte) che nella regione non possono essere utilizzati come foraggio e che possono essere fermentati in un impianto di biogas.

b) Apporto e cessione
Un'azienda Gemma deve ritirare da un impianto di biogas la stessa quantità di sostanze nutritive di quella fornita con i concimi aziendali. Quantitativi maggiori sono computati come parte di concimi convenzionali. Se all'impianto partecipano altre aziende Gemma è possibile la distribuzione di quantitativi superiori di liquame fermentato/digestato fra le aziende Gemma se ciò è stabilito mediante un contratto riconosciuto dal Cantone (anche HODUFLU) fra le aziende Gemma. Complessivamente può essere asportata al massimo la quantità di sostanze nutritive pari alla quantità di concime aziendale apportato dalle aziende Gemma. Il concime aziendale di un'azienda Gemma non può essere ceduto tramite l'impianto di biogas ad un'azienda convenzionale. I quantitativi di sostanze nutritive sono calcolati in kg di fosforo.

2.4.3.4 Concimi commerciali

Possono essere impiegati unicamente i concimi commerciali che figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. Per l'iscrizione di concimi commerciali nell'elenco dei fattori di produzione valgono i criteri elencati nei principi e sotto 2.4.3 nonché nell'allegato 2 dell'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica.

Criteri supplementari per l'iscrizione di concimi nell'elenco dei fattori di produzione:

Gruppo di concimi	Criteri d'ammissione
a) Concimi di letame e liquame[14]	■ I concimi aziendali essiccati non sono ammessi. ■ In casi eccezionali possono essere ammessi concimi aziendali essiccati, a condizione che soddisfino tutte le condizioni del punto 2.4.3.1 a) della presente prescrizione.
b) Concime di materie prime vegetali trattate in modo puramente meccanico (farine di leguminose, vinacce, alghe, ecc.)	■ Prima scelta da produzione biologica; se non è disponibile, da produzione convenzionale. ■ Prova dell'assenza di OGM in caso di colture critiche (ammissione di varietà OGM della rispettiva coltura) ■ Provenienza Europa e zona mediterranea; da oltremare solo in caso eccezionale, se è dimostrato che in Europa non è disponibile un prodotto equivalente. La CMP decide nel quadro dell'annuale rielaborazione dell'elenco dei fattori di produzione quali prodotti provenienti da oltremare possono essere ammessi.
c) Concime di rifiuti vegetali (residui di filtrazione di frutti oleosi, vinaccia, melassa, borlanda e estratti di borlanda, ecc.)	■ Stessi criteri come nel punto b). ■ Inoltre analisi dei residui della trasformazione (solventi di estrazione, lubrificanti, ecc.).
d) Sottoprodotti di origine animale (farina di piume, farina di corna, ecc.)	■ Prima scelta da produzione biologica; se non è disponibile, seconda scelta da produzione con un marchio e solo terza scelta da produzione convenzionale. ■ I sistemi di stabulazione non ammessi in Svizzera vanno possibilmente esclusi (allevamento in gabbia, ecc.). ■ Provenienza Europa e zona mediterranea; da oltremare solo in caso eccezionale, se è dimostrato che in Europa non è disponibile un prodotto equivalente. La CMP decide nel quadro dell'annuale rielaborazione dell'elenco dei fattori di produzione quali prodotti provenienti da oltremare possono essere ammessi.
e) Concime minerale (fosfato greggio, solfato di potassio, magnesia potassica, ecc.)	■ Solo trattamento termomeccanico. ■ Provenienza Europa e zona mediterranea; da oltremare solo in caso eccezionale, se è dimostrato che in Europa non è disponibile un prodotto equivalente. ■ Chelati chimici di sintesi sono vietati.

[14] La preferenza va data al letame di provenienza svizzera quale componente del concime commerciale. Il letame proveniente dagli Stati limitrofi può essere ammesso se l'allevamento degli animali è certificato secondo il Regolamento bio UE.

2.4.4 Norme di applicazione per singole sostanze nutritive

2.4.4.1 Potassio e magnesio

Per la concimazione con magnesia potassica, solfato di potassio o magnesia-kainit deve essere a disposizione un'analisi del suolo (che non abbia più di 4 anni) di un laboratorio riconosciuto.

2.4.4.2 Oligoelementi

Per i concimi oligodinamici e altri concimi contenenti sali solubili in acqua di boro, rame, ferro, manganese, molibdeno e zinco nonché per i concimi fogliari a base di Ca e Mg valgono le seguenti norme.

a) Impiego

Gli oligoelementi e i concimi fogliari facilmente solubili possono essere impiegati unicamente se il fabbisogno di sostanze nutritive delle piante non può essere garantito in un'altra maniera, p. es. mediante avvicendamento, scelta del luogo e concimazione con concimi organici. In tal caso possono essere impiegati oligoelementi e concimi fogliari alle seguenti condizioni:

- il fabbisogno deve essere documentato. Quale prova valgono analisi del suolo, delle piante o sintomi di carenza visibili sulle piante;
- occorre delimitare una finestra di controllo senza trattamento;
- l'efficacia del trattamento deve essere documentata.

b) Eccezioni:

Per l'impiego di concime borico per sedano, broccoli, spinaci, cavolfiore e barbabietole nonché di concime a base di calcio per i meli non occorre che siano visibili sintomi di carenza né è necessario fornire la prova della necessità. La documentazione della concimazione e la delimitazione di una finestra di controllo sono obbligatorie.

2.4.4.3 Prodotti

I prodotti ammessi figurano nell'elenco dei fattori di produzione.

2.4.4.4 Prevenire perdite di sostanze nutritive

Per il deposito all'aperto di concimi aziendali, composto, terre e substrati occorre prevedere misure adeguate per evitare perdite e dilavamento di sostanze nutritive (copertura, ecc.). I concimi a efficacia rapida (liquame, borlanda, ecc.) vanno impiegati in modo che possibilmente non risultino perdite, risp. non giungano nelle acque sotterranee.

Stoccaggio dei concimi aziendali

Affinché un'azienda possa essere certificata come azienda in neoconversione, per la stalla principale deve essere a disposizione il 50 % della capacità di stoccaggio dei concimi aziendali richiesta giusta la tabella del rapporto di controllo dell'ente di controllo oppure secondo Suisse-Bilanz. Sono considerate stalle principali le stalle nelle quali viene stoccato il foraggio per il foraggiamento invernale e che sono occupate almeno 10 settimane. Se gli animali durante il foraggiamento invernale sono stabulati in stalle diverse e nessuna stalla può essere definita come stalla principale, ogni stalla deve disporre di sufficiente capacità di stoccaggio o il trasporto del liquame da una stalla all'altra durante l'inverno deve essere garantito. Questa disposizione vale anche per lo stoccaggio di letame con raccolta del percolato per il quale in casi motivati può però essere calcolata un'altezza più grande del mucchio. Se un Cantone chiede più del 50 % valgono naturalmente i requisiti più severi del Cantone. Non sono riconosciute come aziende Gemma integrale le aziende che non rispettano le capacità di stoccaggio prescritte dal Cantone, non sono pertanto più accettati attestati con termini per il risanamento che durano più a lungo del periodo di conversione. Le aziende in conversione mantengono lo stato di conversione fino all'adempimento delle prescrizioni. (CMP 7/2002)

Per le fosse del liquame affittate deve essere a disposizione un contratto d'affitto scritto. Le fosse del liquame possono essere computate come capacità di stoccaggio se possono essere riempite d'inverno, vale a dire se la neve o le condizioni stradali ne permettono l'accesso o se sono accessibil mediante linea di trasporto.

Definizione di percolato: si tratta di una soluzione acquosa contenente componenti del letame che si forma quando l'acqua piovana durante lo stoccaggio e il prelievo penetra attraverso il mucchio di letame arricchendosi con sostanze organiche. Visto l'impatto ambientale, il percolato non deve penetrare nelle acque superficiali e nelle acque sotterranee. (CMP 5/2011)

Tutte le aziende biologiche che praticano l'allevamento di bovini e che stoccano il letame devono disporre di una piattaforma pavimentata per il letame con raccolta del percolato vicino alla stalla principale. Non devono essere visibili tracce di percolato. Nel caso delle stalle secondarie il letame deve sempre essere coperto con un telo se non è a disposizione una letamaia con raccolta di percolato. Segni visibili di una fuoriuscita persistente di percolato riconoscibili dal cambiamento documentato della vegetazione, dalla saturazione del suolo, dall'ammorbidimento del suolo, da segni nella ghiaia o dalla presenza di flora ammoniacale sono sanzionati. (CMP 5/2011)

Per il letame di pecora, di capra o di cavallo non è necessaria una piattaforma pavimentata per il letame né una fossa dei liquami se il letame in caso di perdita di percolato viene immediatamente coperto o se viene eseguito il compostaggio ai margini dei campi conforme alla legge sulla protezione delle acque. Il presupposto è una conferma relativa alla protezione delle acque del Cantone (CRP 9.12.1997, p. 3.9)

2.4.4.5 Sostanze ausiliarie ammesse per la concimazione e per il miglioramento del suolo

Per la concimazione e il miglioramento del suolo nell'agricoltura biologica sono ammesse le seguenti sostanze:

a) Concimi aziendali
- stallatico fresco o decomposto in ambiente aerobico
- liquame/colaticcio preparato in ambiente aerobico (rimestare e se possibile arieggiare, separato e non separato)
- scarti organici e residui della raccolta decomposti in ambiente aerobico
- pacciame organico
- sovescio
- concimazione con paglia
- le acque luride casalinghe sono ammesse solo se provenienti dalla propria azienda e se sono mescolate con una quantità multipla di colaticcio bovino e/o suino.

b) Concimi organici aggiunti
- composto
- letame/liquame/colaticcio animale estraneo all'azienda e rifiuti organici giusta la prescrizione «Approvvigionamento con sostanze nutritive»
- prodotti e sottoprodotti di origine animale come scarti di corna, peli e piume*
- prodotti a base di alghe
- sottoprodotti organici dell'industria alimentare (senza residui chimici)
- segatura e resti di corteccia (senza trattamenti chimici)

* giusta le disposizioni vigenti delle autorità

c) Concimi minerali aggiunti
- farine di roccia come farina di roccia primitiva, farina di quarzo, farina di basalto e farina di argilla come bentonite e altre
- calcio di alghe marine
- concime calcare ad azione possibilmente lenta (calce dolomitica, carbonato di calcio ma non calce spenta e calce viva)
- fosfati naturali, scorie Thomas, calce Thomas (solo con basso contenuto di metalli pesanti)
- farina di rocce silicee contenenti potassio (feldspato, mica)
- magnesia di potassio, solfato di potassio (solo in caso di carenza di potassio appurata mediante analisi del suolo)

d) Preparati per l'accelerazione del compostaggio e dei processi di trasformazione del suolo
- Per accelerare il compostaggio e i processi di trasformazione del suolo vanno impiegati esclusivamente misure e preparati di uno dei procedimenti metodico-biologici. Sono ammessi:
- preparati vegetali
- estratti di alghe
- preparati batterici
- preparati biodinamici

e) Prodotti per l'irrobustimento delle piante
- estratti e preparati vegetali come infusioni e tisane
- estratti a base di alghe
- farine di roccia, bentonite e altri minerali argillosi
- preparati biodinamici

Altre norme di attuazione relative al capitolo 2.4:

Separazione dei liquami: i procedimenti di separazione dei liquami puramente meccanici senza essiccazione termica sono ammessi nelle aziende Gemma. (CMP 3/2005)

Nell'azienda non devono essere presenti sacchi vuoti e contenitori di concimi non ammessi.

2.5 Protezione da immissioni

Le aziende e/o le particelle esposte al pericolo di una forte immissione di sostanze ausiliarie o sostanze nocive non ammesse (p. es. prodotti fitosanitari chimici di sintesi o ottenuti mediante ingegneria genetica) possono essere escluse dalla commercializzazione Gemma. La CMP può esigere che vengano adottate misure per impedire la contaminazione.

2.5.1 Rinuncia all'ingegneria genetica

Nell'agricoltura biologica (produzione e trasformazione) si rinuncia agli interventi genotecnici e all'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e ai prodotti derivati.

2.5.2 Coesistenza con colture OGM vicine

Se nelle vicinanze di colture biologiche sono coltivate colture OGM della stessa specie vi è il rischio di incroci con OGM a causa della dispersione del polline. Inoltre vi è rischio di contaminazione in caso di impiego di attrezzi e mezzi di trasporto di aziende non agricole. Per i prodotti del raccolto biologici vale un valore limite di OGM dello 0,1 % materiale OGM (DNA o proteina).

Dispersione
L'obbligo dell'azienda biologica di prendere provvedimenti per evitare la dispersione è disciplinato nelle ordinanze federali e nei requisiti del marchio Bio Suisse, soprattutto in relazione alla conversione a tappe. È richiesta l'adozione di tutti i provvedimenti volti a evitare la dispersione da superfici convenzionali su superfici biologiche.

Tuttavia anche tutte le altre aziende sono tenute a evitare la dispersione. Esiste una sentenza dalla quale risulta che la responsabilità della qualità dei prodotti spetta sempre al produttore. In caso di contaminazione senza colpa è praticamente impossibile addossare la colpa a chi l'ha effettivamente causata.

Bio Suisse a questo proposito ha elaborato uno strumento per aiutare i capiazienda di aziende agricole. Serve a rilevare il rischio di dispersione e propone misure concrete per evitare contaminazioni. Questa analisi dei rischi è richiesta da tutte le aziende che producono derrate alimentari giusta la legislazione sulle derrate alimentari.

Analisi del rischio di dispersione nella produzione agricola
Rischio di contaminazione: Le particelle confinanti con le vostre sono trattate con prodotti fitosanitari?

- No → scarso rischio
- Sì
- In caso affermativo: l'impiego di prodotti fitosanitari concerne colture critiche come uva, ortaggi, frutta?
- In caso affermativo: sulle vostre particelle confinanti con le particelle convenzionali vi sono colture sensibili come uva, ortaggi, frutta, colture campicole, patate?

Se la risposta è 3 volte affermativa: Rischio di dispersione e di residui. In tal caso il capoazienda dell'azienda biologica deve elaborare una strategia con i seguenti dati:
1. piano delle particelle con le coltivazioni convenzionali e le particelle a rischio
2. valutazione del rischio effettivo di dispersione. Il rischio di dispersione va valutato per ogni singolo caso. La dispersione dipende dalla tecnica di trattamento, dal vento, dalla temperatura e dalle caratteristiche topografiche.
3. misure per evitare contaminazioni (vedi sotto)

Misure per evitare contaminazioni:
- barriere (p. es. siepi, reti di protezione)
- strisce tampone non coltivate (indicare la larghezza: ……)
- prova che i prodotti coltivati ai bordi sono commercializzati come convenzionali
- accordo scritto con l'azienda vicina gestita in regime convenzionale dal quale emerge che in caso di condizioni sfavorevoli (p. es. vento) non viene eseguito alcun trattamento (allegare copia agli atti)
- le file ai bordi delle superfici dell'azienda convenzionale vicina sono coltivate secondo i metodi biologici
- regolari analisi dei residui per la verifica della situazione
- altre misure:

……
……

Immissioni inquinanti
In caso di superfici problematiche esposte a sostanze inquinanti (p. es. superfici orticole accanto a strade) il controllore può chiedere un'analisi. Per la vendita dei prodotti sono determinanti i valori limite dell'Ordinanza sulle sostanze (CRP 12.11.1996, p. 2.6)

2.6 Salute delle piante

La salute delle piante coltivate è determinata dalla scelta di varietà e specie adatte al clima e resistenti, dalla concimazione equilibrata e dalle misure colturali adeguate (p. es. avvicendamento, specie vegetale, consociazioni, distanza tra le piante, concimazione verde). L'uso di fitofarmaci chimici di sintesi è vietato.

Spazi vitali variati come siepi, posti per nidificare o biotopi umidi creano condizioni favorevoli per i nemici naturali degli organismi nocivi e delle malattie.

La scelta e l'adozione delle misure va fatta in modo mirato, cioè rispettoso degli altri organismi.

La lotta contro le malerbe va eseguita con misure colturali e mezzi meccanici. Il pirodiserbo è ammesso

L'impiego di erbicidi, regolatori della crescita (accorciatori del gambo, diradamento chimico, sostanze per la disinfezione del suolo, ammorbidenti del gambo, ecc.) e di mezzi di avvizzimento è vietato.

2.6.1 Mezzi per accrescere l'autoregolazione e la resistenza

Per migliorare l'autoregolazione nell'ecosistema e per favorire la resistenza delle piante agli organismi nocivi (funghi, batteri, insetti e altri animali) si possono usare rimedi e tonificanti a norma dell'art. 2.6.4 e dell'elenco dei fattori di produzione del FiBL aggiornato ogni anno.

2.6.2 Misure per la regolazione diretta degli organismi nocivi

Per la regolazione diretta degli organismi nocivi sono ammesse misure meccaniche e biotecniche e preparati a norma dell'art. 2.6.4 e dell'elenco dei fattori di produzione del FiBL aggiornato ogni anno. Ciò è opportuno in particolare se in base alla valutazione dello sviluppo degli organismi utili/organismi nocivi vi è da attendersi un notevole danno alle colture. La scelta e l'adozione delle misure va fatta in modo mirato, cioè rispettoso degli altri organismi.

2.6.3 Fitofarmaci

L'uso di fitofarmaci chimici di sintesi e di prodotti ottenuti tramite tecnologia genetica è vietato. Non devono essere riscontrabili residui sui prodotti, a meno che non siano imputabili all'inquinamento generale dell'ambiente. Le particelle esposte al pericolo di una forte immissione di fitofarmaci chimici di sintesi o prodotti mediante ingegneria genetica possono essere esclusi dalla commercializzazione Gemma risp. la CMP può esigere che vengano adottate misure per impedire la contaminazione. I fitofarmaci ammessi sono elencati nella lista all'art. 2.6.4 e nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL aggiornato ogni anno. I rimedi che non sono esplicitamente elencati in questa lista non sono ammessi.

Nell'azienda non devono essere presenti contenitori vuoti di prodotti fitosanitari non ammessi.

2.6.4 Sostanze fitosanitarie ammesse

Per principio possono essere impiegate unicamente sostanze ammesse dall'autorità federale che rilascia le autorizzazioni (Stazione di ricerca Agroscope Changins-Wädenswil ACW) contenute nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. Fanno eccezione i processi meccanici. Vanno rispettate tutte le condizioni come quantità da impiegare e tempi di attesa. Sono autorizzati i prodotti e procedimenti seguenti:

2.6.4.1 Misure biologiche e biotecniche

- trattamento contro gli insetti con feromoni come la tecnica della confusione;
- repellenti di origine vegetale o animale;
- nemici naturali come p. es. icneumonidi, acari predatori, nematodi e cecidomie in campo aperto e nelle serre;
- microorganismi naturali come bacillus thuringiensis, virus della granulosi e funghi patogeni per gli insetti;
- repellenti meccanici come reti per la protezione delle colture, barriere antilumache, anelli vischiosi e trappole vischiose in materia sintetica.

2.6.4.2 Preparati contro le malattie crittogamiche

- preparati a base di zolfo in concentrazioni che risparmino gli acari predatori nella frutticoltura, nella viticoltura e nell'orticoltura
- preparati inorganici a base di rame nella frutticoltura, nella viticoltura, nell'orticoltura, nella coltivazione di patate e di luppolo (quantità massima ammessa per legge: 4 kg di rame puro per ha e anno). Quantità massima di rame puro per ettaro di superficie trattato e anno:
  - frutta a granella 1,5 kg
  - frutta a nocciolo 4 kg
  - bacche 2 kg
  - ortaggi 4 kg
  - patate 4 kg
  - coltivazione di luppolo 4 kg
  - viticoltura 4 kg, tuttavia questa quantità può essere bilanciata per un periodo di 5 anni. La quantità massima di 6 kg per ettaro e anno non va superata in nessun caso. L'impiego superiore a 4 kg per ettaro e anno necessita di notifica all'ente di certificazione.

2.6.4.3 Preparati contro i fitofagi

- preparati a base di sapone molle;
- estratti vegetali come piretro, rotenone, quassia, tabacco;
- oli vegetali e oli minerali;
- preparati a base di zolfo.

Topi e parassiti delle scorte
Lotta contro i topi: la lotta contro i topi all'aperto con monossido di carbonio è permessa. La CMP raccomanda l'impiego di trappole meccaniche per topi (CMP 5/2002, 24.5.2002, p. 3.3)

2.6.4.4 Coadiuvanti

- Oli minerali e olio di resina di pino quali coadiuvanti per accrescere l'efficienza.

→ ***Ad 2.6.4: elenco dei fattori di produzione del FiBL, parte «Prodotti fitosanitari ammessi»***

2.6.5 Vaporizzazione

È vietata la vaporizzazione del suolo in campo aperto.

Altre norme di attuazione relative al capitolo 2.6:

Pirodiserbo
La regolazione delle infestanti avviene mediante misure colturali e meccaniche. In linea di massima è permesso unicamente il pirodiserbo superficiale. Il pirodiserbo del suolo nel flusso di lavoro della macchina è vietato sia in campo aperto sia nelle colture protette.

Test obbligatorio delle irroratrici
Le irroratrici a presa di forza o semoventi utilizzate per la protezione dei vegetali devono essere controllate almeno una volta ogni quattro anni da un servizio autorizzato. Sono fatte salve le aziende Demeter che impiegano i loro apparecchi unicamente per spargere preparati biodinamici. (OrdB art. 11a) (CMP 25.9.2003)

2.7 Efficienza energetica

Nelle colture protette va impiegata la minor energia possibile. Per le superfici protette devono essere messi in primo piano temperature massime di riscaldamento, periodi massimi di riscaldamento, tecniche di produzione a basso consumo energetico, la scelta del sistema di riscaldamento, i combustibili utilizzati e un buon isolamento termico. Le misure minime necessarie sono disciplinate nelle prescrizioni.

2.7.1 Validità

I requisiti disciplinati nella presente disposizione sono validi fino al 31.12.2016. A partire dall'1.1.2017 sarà richiesta una maggiore efficienza nel campo dell'impiego di energia.

2.7.2 Requisiti generali

Le serre per principio devono disporre di un involucro con un valore U medio di al massimo 2.4 W/m²K o con pareti isolate (a doppio strato o semplice con pellicola a camera d'aria) e di copertura isolata (a doppio strato o a strato semplice con schermo termico).

Illuminazione di assimilazione: salvo per l'allevamento di piantine e di materiale di moltiplicazione nonché per la coltivazione di piante madri per la produzione di talee l'illuminazione di assimilazione è vietata.

Vaporizzazione: la vaporizzazione superficiale del suolo nelle serre è ammessa, la vaporizzazione in profondità necessita di un permesso speciale.

2.7.3 Orticoltura e produzione di erbe in vaso

Dal 1° dicembre al 28 febbraio le serre conformi alle esigenze edilizie di cui all'art. 2.7.2 possono essere riscaldate al massimo a 10 °C.

Le serre non conformi alle esigenze edilizie di cui all'art. 2.7.2, durante la stagione fredda possono essere unicamente protette dal gelo (al massimo 5 °C). Fino al 31.12.2014 ciò vale dal 1° dicembre al 28 febbraio. A partire dallo 01.01.2015 vale dal 1° novembre al 31 marzo.

2.7.4 Forzatura e germogli

La forzatura (specie di cicoria, erba cipollina, rabarbaro, dente di leone, bulbi) e la produzione di germogli coltivati su substrato (p. es. terra) sono considerate coltivazione. Il riscaldamento è possibile tutto l'anno fino al massimo a 18 °C se la serra è conforme alle esigenze di cui all'art. 2.7.2.

La forzatura di cicoria su acqua (senza substrato) e la produzione di germogli senza substrato (esclusivamente con semi, acqua e luce) sono considerati trasformazione e sono disciplinati nella parte III «Direttive per trasformazione e commercio», capitolo 4.7.

2.7.5 Piante ornamentali

Le piante ornamentali nelle serre possono essere riscaldate tutto l'anno fino al massimo a 18 °C se l'involucro della serra è conforme alle esigenze menzionate all'art. 2.7.2.

Le serre non conformi alle esigenze edilizie di cui all'art. 2.7.2 possono essere unicamente protette dal gelo durante il periodo dal 1° dicembre al 28 febbraio (al massimo 5 °C).

A partire dallo 01.01.2015 ciò vale per il periodo dal 1° novembre al 31 marzo. In casi motivati la CMP può concedere deroghe per gli edifici esistenti durante il periodo rimanente.

Per le serre con sistemi di riscaldamento particolarmente rispettosi dell'ambiente (p. es. sistemi di accoppiamento di forza calore, termopompe, sistemi di riscaldamento con biogas) la CMP può permettere temperature di riscaldamento più elevate.

2.7.6 Allevamento di piantine

A dipendenza delle esigenze delle piantine le serre possono essere riscaldate e illuminate senza limitazioni se l'involucro è conforme alle esigenze di cui all'art. 2.7.2.

2.7.7 Raccolta di piante

Per le raccolte di piante a scopo didattico o che hanno un'elevata importanza pubblica o scientifica non vi sono limitazioni per quanto riguarda la temperatura di riscaldamento se l'involucro è conforme alle esigenze di cui all'art. 2.7.2.

3 Norme di produzione specifiche per la produzione vegetale

3.1 Ortaggi e erbe

Oltre ai seguenti requisiti specifici per le colture valgono i principi e gli obiettivi nonché le prescrizioni (applicazione pratica) contenuti nei capitoli 2.1 a 2.7.

3.1.1 Terricci e substrati

La coltivazione di verdura è ammessa solo su terra. Non sono ammesse la coltivazione su lana di pietra, l'idrocoltura, la tecnica su film nutritivo e altri procedimenti simili. La forzatura su acqua nel caso dell'indivia belga è ammessa senza aggiunta di concime.

L'uso di torba per arricchire il suolo con sostanze organiche non è ammesso. È pure vietato l'uso di styromull e di altre sostanze sintetiche sul suolo e nei substrati.

I concimi organici acquistati devono servire unicamente da complemento alle misure colturali.

3.1.2 Composizione del substrato

Analisi dei substrati

Le miscele preparate in azienda sono valutate in occasione del controllo e in caso di dubbio possono essere trasmesse al FiBL per ulteriori accertamenti. I substrati per piante possono inoltre essere contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie. I produttori possono informarsi presso il segretariato centrale di Bio Suisse.

Miscele di concimi o di substrati

Per le miscele di concimi o di substrati preparate da bioproduttori o da imprese per conto terzi va osservato quanto segue:

a) Ogni miscela deve essere rintracciabile (indicazione della data di produzione, della composizione e del peso o del volume totale).
b) Sulla fattura le componenti vanno indicate singolarmente con nome, peso e fonte d'acquisto. Vanno inoltre indicati la data di produzione, la composizione, il peso o il volume totale e la fonte d'acquisto delle componenti.
c) Possono essere impiegate solo le componenti che figurano nell'elenco attuale dei fattori di produzione. Il materiale vegetale grezzo per substrati (incl. torba) deve essere almeno conforme all'allegato 2 dell'Ordinanza bio del DEFR (senza fibre di legno impregnate di urea!).
d) I concimi foliari e oligodinamici che figurano nell'attuale elenco dei fattori di produzione non possono essere aggiunti come componenti.

→ ***ad art. 3.1.1–3.1.2: elenco dei fattori di produzione del FiBL, parte «Concimi»***

3.1.3 Piantine

Le piantine devono essere allevate nell'azienda stessa o acquistate presso aziende che lavorano secondo le direttive Bio Suisse. In caso di difficoltà imprevedibili, la CMP nel quadro delle prescrizioni di legge decide in merito all'impiego.

Piantine non biologiche

In base alle disposizioni contenute nell'Ordinanza bio non possono più essere impiegate piantine non biologiche.

Deroghe per l'impiego di piantine biologiche ma non riconosciute Gemma in orticoltura

Su domanda possono essere impiegate piantine non riconosciute Gemma se:

a) le piantine già acquistate o allevate nella propria azienda sono state distrutte a causa del tempo, di organismi nocivi, di malattie o per cause di forza maggiore, p. es. grandine, gelo, danni causati dalle lumache o dai cinghiali, ecc.;
b) il fornitore di piantine non ha potuto fornire le piantine biologiche riconosciute Gemma o Demeter ordinate per tempo[15] (cause come sopra)
c) le piantine ordinate per tempo[15] al momento della fornitura non sono risultate conformi ai criteri di qualità usuali nel ramo e sono pertanto state rifiutate
d) nella banca dati www.organicXseeds.ch non sono disponibili piantine equivalenti riconosciute Gemma
e) nessun fornitore è in grado di produrre piantine riconosciute Gemma, nemmeno in caso di ordinazione tempestiva

[15] Per tempo = il tempo tra l'ordinazione e la messa a dimora deve essere tale da rendere possibile l'usuale allevamento di piantine.

Le domande di deroga vanno inoltrate per iscritto all'ufficio sementi del FiBL. Le domande sono notificate all'ente di certificazione.

Vendita di ortaggi in vaso
La vendita di ortaggi in vaso (incl. insalata) è permessa solo sotto forma di piantine (nessun prodotto pronto per il consumo). (CMP 6/2007, 21.9.2007, p. 2.5)

Gli ortaggi prodotti in vaso e in seguito raccolti non possono essere venduti. (CMP 6/2013)

3.1.4 Vaporizzazione di superfici e della terra
La vaporizzazione superficiale per la lotta contro le erbe spontanee è ammessa per le colture protette e per l'allevamento delle piantine. Possono pure essere vaporizzati il terriccio e i substrati. La vaporizzazione va comunque limitata al minimo.

La vaporizzazione in profondità per la disinfestazione del suolo necessita di un permesso speciale.

La vaporizzazione del suolo in campo aperto è permessa per l'allevamento di piantine.

3.1.5 Coltivazione sotto vetro e plastica
L'impiego di tele di copertura, velli e simili va limitato a un minimo. Le tele usate vanno destinate al riciclaggio.

3.2 Frutta e bacche
Oltre ai seguenti requisiti specifici per le colture valgono i principi e gli obiettivi nonché le prescrizioni (applicazione pratica) contenuti nei capitoli 2.1 a 2.7.

3.2.1 Forme di coltura
Le piante devono ricevere sufficiente luce durante l'intero periodo vegetativo, la forma delle piante e la distanza tra di loro va pertanto adeguata in tal senso. La qualità, la varietà e il portainnesto vanno adeguati al suolo e alle condizioni climatiche locali.

3.2.2 Potatura
Onde ottenere una buona qualità dei frutti, la potatura deve favorire una chioma larga con rami fruttiferi equilibrati e robusti. La potatura va adeguata allo stato delle piante, alla varietà, alla forma, alla vegetazione e all'età.

3.2.3 Cura del suolo
Il suolo nei frutteti deve essere inerbato tutto l'anno. L'inerbimento va regolato in modo che sia mantenuta una flora e una fauna ricche di specie. Nella composizione del manto erboso sono da evitare le monocolture.

Le file, in particolare negli impianti giovani, possono essere tenute a nudo meccanicamente o con materiale organico (composto di corteccia, paglia di colza) o ricoperte con un tessuto sintetico duraturo.

3.2.4 Concimazione e pacciamatura
La massa organica apportata va lasciata quale pacciamatura o eventualmente incorporata superficialmente.

La concimazione e la pacciamatura vanno effettuate con moderazione e opportunità per non perturbare l'equilibrio fisiologico delle piante e compromettere la qualità dei frutti.

3.2.5 Protezione e cura delle piante
Tutte le misure colturali come la scelta della forma di piantagione, la distanza tra le piante, la varietà e la cura accrescono la resistenza degli alberi da frutta.

Nei nuovi impianti va data la preferenza a varietà di frutta resistenti.

I fitoterapici ammessi nella frutticoltura sono elencati nell'art. 2.6.4 e nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL aggiornato ogni anno.

3.2.6 Regolazione della crescita e della fruttificazione
Il diradamento manuale mirato e tempestivo migliora la qualità dei frutti e impedisce le oscillazioni delle rese variabili ogni anno.

3.2.7 Bacche e altre specie di frutta
Le direttive valgono analogamente per la coltivazione delle bacche e di altre specie di frutta.

3.2.8 Qualità e cernita

Per quanto riguarda la qualità e la cernita della frutta, Bio Suisse emana prescrizioni minime (vedi promemoria «Prescrizioni per la selezione della frutta biologica»).

3.3 Vite

Oltre ai seguenti requisiti specifici per le colture valgono i principi e gli obiettivi nonché le prescrizioni (applicazione pratica) contenuti nei capitoli 2.1 a 2.7.

3.3.1 Cura del suolo

I vigneti in produzione devono essere inerbati tutto l'anno. Temporaneamente l'inerbimento può essere sostituito da uno strato di pacciame organico o da altre semine. Il suolo di nuovi impianti può essere lavorato superficialmente con mezzi meccanici. L'inerbimento deve essere variato onde mantenere la varietà naturale della flora e della fauna (taglio alternato e concimazione appropriata).

3.3.2 Concimazione e lavorazione del suolo

Gli agenti miglioratori del terreno e i concimi consentiti sono elencati nell'art. 2.4.4.5 nonché nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL.

Le sostanze organiche aggiunte vanno incorporate superficialmente o lasciate quale pacciame. Il suolo compresso non va smosso rinvangandolo, ma tramite la semina di piante a radici profonde. Nei nuovi impianti è ammessa l'aratura profonda.

3.3.3 Protezione e cura delle piante

Tutte le misure colturali quali l'allevamento della vite, la formazione del ceppo, la potatura, l'altezza della vegetazione, la larghezza dei filari e la cura accrescono la resistenza della vite.

Si mira ad ottenere varietà di vite resistenti.

I fitoterapici ammessi nella viticoltura sono elencati nell'articolo 2.6.4 nonché nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL aggiornato ogni anno.

3.3.4 Promozione della qualità

Il contenuto zuccherino naturale va ottimizzato con tecniche colturali adeguate quali la potatura, la potatura verde e la regolazione della produzione. Nella media aziendale si mira ad ottenere almeno la media cantonale risp. regionale della varietà corrispondente.

3.4 Funghi commestibili

La produzione di funghi Gemma, indipendentemente se si tratta di produzione in campo aperto o in locali coperti, è trattata come produzione di materie prime. Tutti i produttori di funghi Gemma sono pertanto controllati e certificati come aziende agricole e vale il principio della globalità aziendale.

Su richiesta la CMP può concedere ai produttori di funghi Gemma un periodo di conversione inferiore a due anni, a condizione che l'azienda non produca più funghi convenzionali e che il capoazienda disponga di una formazione sufficientee per la produzione di funghi biologici. Per i produttori di funghi il termine di annuncio non è limitato al 1° gennaio.

I principi inerenti alle norme per la produzione vegetale della Bio Suisse (cap. 2.1–2.7) vanno rispettati integralmente anche nella produzione di funghi commestibili. Si rinvia in particolare al divieto d'impiego di fitofarmaci e concimi chimici di sintesi.

3.4.1 Conversione

Su richiesta la CMP può concedere ai produttori di funghi Gemma un periodo di conversione inferiore a due anni, a condizione che l'azienda non produca più funghi convenzionali e che il capoazienda disponga di una formazione sufficiente per la produzione di funghi biologici. Per i produttori di funghi il termine di annuncio non è limitato al 1° gennaio.

3.4.2 Materiale di partenza

Per la coltivazione di funghi conforme ai requisiti Gemma può essere impiegato unicamente materiale di partenza organico e/o minerale giusta le direttive Bio Suisse e l'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica, allegato 2, cifra 5. Almeno il 75 % del peso di ogni singola componente del substrato di origine agricola deve provenire da produzione biologica.

3.4.3 Substrati

I produttori di substrati che forniscono substrati bio a produttori di funghi Gemma sono controllati e certificati come aziende di trasformazione. I produttori di substrati sono tenuti a stipulare un contratto di licenza con Bio Suisse.

In caso di produzione propria esclusiva la ricetta del substrato deve essere presentata all'ispettore. In caso di dubbio l'ispettore si consulta con la CMP. Il flusso di merce per quanto riguarda l'apporto delle componenti del substrato e dell'asporto del substrato consumato va iscritto in un registro.

3.4.3.1 Paglia nel substrato

La paglia nel substrato deve provenire nella misura del 100 % da produzione biologica. In primo luogo va impiegata paglia proveniente da aziende Gemma (convertite o in conversione), in secondo luogo paglia proveniente da aziende interamente convertite svizzere o estere. Per ogni partita di paglia importata deve essere a disposizione una conferma della conversione globale. Ciò vale anche per produttori che importano paglia biologica.

3.4.3.2 Letame nel substrato

Il letame nel substrato deve provenire nella misura del 100 % da aziende interamente convertite. In caso di non disponibilità la CMP (risp. la CMI) può concedere un permesso speciale per l'impiego di letame non biologico fino a un massimo del 25 % dell'intera parte di letame (calcolato in sostanza secca, prima del compostaggio).

3.4.3.3 Deroga per letame di cavallo

Con un permesso speciale della CMP il letame di cavallo non biologico può essere considerato parte del substrato biologico alle seguenti condizioni:

a) la pensione per cavalli impiega nell'arco di tutto l'anno paglia bio al 100 % (rispettando le norme giusta art. 3.4.3.1).
b) i cavalli devono essere foraggiati secondo cap. 4.2.
c) le disposizioni della presente deroga devono essere disciplinate contrattualmente tra il produttore di substrato e la pensione per cavalli. Per contratto la pensione per cavalli deve concedere il diritto di controllo.

3.4.3.4 Cessione del substrato consumato

Il substrato va ceduto al fornitore di letame o a un'azienda biologica. La cessione a giardinieri hobbyisti è ammessa.

3.4.4 Produzione di funghi commestibili

3.4.4.1 Provenienza del micelio

Se è disponibile, va impiegato micelio biologico di buona qualità. La non disponibilità deve essere confermata dal FiBL.

3.4.4.2 Terra di copertura

La torba nella terra di copertura va usata in modo possibilmente moderato. La CMP può definire ulteriori requisiti per la terra di copertura.

3.4.5 Igienizzazione

Il substrato e la terra di copertura possono essere igienizzati solo termicamente. L'uso di prodotti fitosanitari chimici di sintesi è vietato, in particolare nel substrato della terra di copertura, nell'acqua di irrigazione e nell'aria.

I locali di miceticoltura possono essere disinfettati solo termicamente o con sostanze ammesse da Bio Suisse.

3.5 Produzione di germogli

Se per la coltivazione di germogli sono impiegati solo semi o altre parti della pianta, acqua e luce si tratta di una trasformazione. Se sono impiegate altre componenti (p. es. substrato) si tratta di una produzione agricola.

Base

Giusta la decisione del consiglio direttivo del 22.12.1997 la produzione di germogli (getti, germogli sbianchiti), contrariamente alla produzione di funghi, è considerata trasformazione di derrate alimentari. Pertanto rientra nella sfera di competenza della commissione del marchio trasformazione e commercio (CMT). La definizione esatta è descritta nei principi del capitolo 3.5. La produzione di germogli ha pertanto luogo in aziende di trasformazione parzialmente convertite con controllo del flusso delle merci, a condizione che sia stipulato un contratto di licenza Bio Suisse. La produzione parallela di germogli biologici e non biologici è vietata. Le licenze per la produzione di germogli non possono essere rilasciate a aziende agricole non gestite in regime biologico.

Nelle aziende agricole la produzione di germogli è controllata e certificata analogamente alla trasformazione in azienda (cfr. prescrizione «Trasformazione in azienda e per conto terzi, Parte III»). Le aziende interessate devono annunciarsi all'ente di controllo scelto. In seguito gli ispettori controlleranno la produzione agricola e la produzione di germogli nelle aziende. Le aziende che trasformano semi per un valore d'acquisto superiore a CHF 150'000.– devono in ogni caso stipulare un contratto di licenza.

Tutte le domande relative alle tecniche di produzione e un'eventuale domanda per la stipulazione di un contratto di licenza vanno pertanto rivolte alla CMT.

La produzione di germogli su substrati è considerata produzione agricola e può aver luogo unicamente in aziende interamente convertite. Valgono le disposizioni emanate per l'orticoltura e la competenza spetta alla commissione del marchio produzione.

Semente
L'impiego di semente Gemma è obbligatorio sia per i germogli sia per i germogli coltivati su substrato.

In caso di insufficiente semente Gemma sul mercato, l'ufficio semente del FiBL può rilasciare un'autorizzazione per l'acquisto di semente bio UE. (CMP 5/2009, 3.9.2009. p.2.7)

3.6 Piante ornamentali e erbe in vaso

Oltre ai seguenti requisiti specifici per le colture valgono i principi e gli obiettivi nonché le prescrizioni (applicazione pratica) contenuti nei capitoli 2.1 a 2.7.

3.6.1 Definizioni

3.6.1.1 Piante selvatiche indigene
Si tratta di piante che non hanno subito alcuna selezione e indigene da parecchio tempo. Come riferimento fa stato la «Flora Helvetica» (Lauber e Wagner, edizione attuale); piante che non vi figurano come «inselvatichite», «piante coltivate», ecc.».

3.6.1.2 Erbe in vaso
Si tratta di erbe aromatiche e medicinali destinate al consumo, coltivate in contenitori e vendute e commercializzate assieme al contenitore.

3.6.2 Terricci e substrati
Per la coltivazione occorre rinunciare in ampia misura all'impiego di torba. Valgono i seguenti limiti massimi per il tenore di torba:

	tenore massimo di torba	**parte minima di composto**
substrati per allevamento di piantine e substrati per piante da brughiera	70 %	-
substrati per la coltura di piante a gruppi e arbusti	30 %	20 %
substrati per la coltura di piante in vaso (incl. erbe)	50 %	10 %
piante selvatiche indigene	0 %	20 %

La composizione dei substrati per colture speciali (p. es. colture in zone palustri, piante grasse) può derogare dalle direttive generali ed è valutata di volta in volta dalla CMP. Per la forzatura, la terra di copertura è computata assieme al substrato totale.

I substrati commerciali acquistati devono figurare nell'elenco dei fattori di produzione. Le miscele preparate nell'azienda stessa sono esaminate in occasione del controllo. Per le miscele possono essere impiegate unicamente le componenti che figurano nell'elenco dei fattori di produzione aggiornato nonché le materie prime vegetali e minerali (incl. torba) giusta l'allegato 2 dell'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica.

3.6.3 Concimazione
Sono ammessi i concimi e i prodotti per la miglioriazione del suolo che figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. Il concime liquido va usato con parsimonia per evitare perdite di sostanze nutritive. Le colture in vaso vanno concimate in modo mirato.

3.6.4 Protezione delle piante

In primo piano vi sono le misure preventive come una buona gestione del clima nelle serre, una concimazione equilibrata, il favorire la diffusione di animali utili e la scelta di varietà adatte. Le sostanze fitosanitarie ammesse sono elencate nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL.

3.6.5 Materiale di partenza, moltiplicazione e acquisto

In linea di massima la semente, le talee e altro materiale di moltiplicazione devono provenire da coltivazione biologica. Le deroghe da questo principio sono disciplinati nel capitolo 2.2 «Materiale di moltiplicazione».

Requisiti supplementari per piante selvatiche indigene: La moltiplicazione deve avvenire in modo possibilmente generativo (tramite semente). Per la semente e le piante madri va tenuto un registro di provenienza. Per la provenienza geografica valgono le raccomandazioni della Commissione svizzera per la conservazione della piante selvatiche CPS (compreso luogo di raccolta e altitudine). La raccolta di semente di base sottosta agli articoli 19 e 20 della Legge sulla protezione della natura e del paesaggio (RS 451). Per le piante madri è necessaria una popolazione genetica possibilmente ampia. La diversità genetica e la vitalità della pianta madre sono ottenute completando con semi provenienti dal luogo di provenienza.

3.6.6 Locali per allevamento

Durante l'inverno (1.12. al 28.2.) le superfici di coltura possono essere unicamente protette dal gelo (ca. 5 °C). Un'eccezione a questa regola è possibile nei seguenti casi:

a) per l'allevamento di piantine e di materiale di moltiplicazione (disciplinato secondo la definizione nel capitolo 2.2 «Materiale di moltiplicazione») nonché per l'allevamento di piante madri per la produzione di talee;
b) per serre con sistemi di riscaldamento particolarmente rispettosi dell'ambiente (p. es sistemi di accoppiamento di forza calore, termopompe a scambio di calore, sistemi di riscaldamento con biogas) o con involucro isolato in modo ottimale. Al minimo l'involucro della serra non deve superare il valore medio K di 2,4 W/m^2K. In caso di risanamenti vanno scelti tipi di riscaldamento particolarmente rispettosi dell'ambiente e i migliori isolamenti.

La deroga giusta l'art. 3.6.6 b) vale esclusivamente per la florovivaistica e non per l'orticoltura e la coltivazione di erbe in vaso!

Durante l'inverno la temperatura di riscaldamento non dovrebbe superare i 18 °C. Fanno eccezione l'allevamento di piantine e di materiale di moltiplicazione nonché le raccolte di piante a scopo istruttivo.

Per le colture protette la vaporizzazione superficiale del suolo è ammessa conformemente all'orticoltura e alla coltivazione di erbe. Per la vaporizzazione in profondità è necessario un permesso speciale.

3.6.7 Illuminazione di assimilazione

L'illuminazione di assimilazione è vietata. Vi sono eccezioni per quanto riguarda l'allevamento di piantine e di materiale di moltiplicazione nonché la coltivazione di piante madri per la produzione di talee.

3.6.8 Produzione di erbe in vaso

Definizione: le colture indipendenti dal suolo di erbe aromatiche e medicinali sono colture destinate al consumo coltivate in contenitori, che sono commercializzate e vendute assieme al contenitore. In orticoltura biologica valgono le seguenti precisazioni:

a) La coltivazione di colture indipendenti dal suolo di erbe aromatiche e medicinali per il taglio di mazzetti è vietata.
b) Il riscaldamento delle serre all'infuori del periodo vegetativo è ammesso unicamente durante lo stadio di piantina. Giusta la definizione, lo stadio di piantina di una coltura in vaso è al massimo la metà del periodo dalla semina fino al momento della vendita e non deve inoltre superare le 5 settimane. Esempio: per una coltura in vaso di basilico dalla semina fino alla vendita trascorrono 10 settimane. Durante le prime 5 settimane la pianta è considerata piantina.

3.6.9 Coltivazione di fiori da recidere in vaso

I fiori da recidere provenienti da coltivazione indipendente dal suolo possono essere venduti anche senza contenitore.

3.6.10 Commercio e commercializzazione

3.6.10.1 Commercio di piante ornamentali, piantine e erbe in vaso biologiche

Per il commercio di piante ornamentali, piantine e erbe in vaso biologiche al punto vendita finale va osservato il promemoria della CMT: «Vendita di piante e fiori bio con la Gemma».

3.6.10.2 **Commercio e vendita diretta di piante ornamentali non biologiche**

Le piante ornamentali non biologiche (salvo piantine di ortaggi e erbe in vaso) possono essere commerciate e vendute direttamente da un'azienda Gemma se adempiono ai seguenti requisiti:

a) dichiarazione negativa «non biologico» su ogni pianta in caso di merce provvista di etichetta o codice colori (etichetta o vaso) in caso di merce senza etichetta[16];
b) dichiarazione del produttore iniziale;
c) le piante non biologiche vanno offerte separatamente all'interno della rispettiva zona climatica o del rispettivo reparto di vendita (zona d'ombra, piante acquatiche, serra temperata). Le zone devono essere chiaramente contrassegnate come «non biologiche»;
d) dichiarazione come prodotti «non biologici» sulle fatture e sui bollettini di consegna.

[16] In caso di contrassegno con codice colori, alla cassa o all'entrata nonché presso le rispettive zone deve essere esposta una dichiarazione precisa (incl. produttore).

4 Norme di produzione generali per la detenzione di animali

4.1 Detenzione di animali

Occorre tener conto delle esigenze proprie di ognuna delle specie animali da allevamento, considerando gli aspetti etici ed ecologici. L'obiettivo che si vuole raggiungere è un'alta prestazione vitalizia degli animali e non rendimenti massimi. Il trasferimento degli embrioni non è ammesso.

Occorre tener conto delle esigenze specifiche di tutto il bestiame produttivo mediante stabulazione adeguata e anche possibilità di attività e di movimento. L'Ordinanza federale sulla protezione degli animali va osservata integralmente. Gli animali della specie bovina, inclusi i bufali e i bisonti, gli animali della specie equina, le pecore, le capre, gli animali della specie suina nonché il pollame vanno tenuti secondo le disposizioni sull'uscita regolare all'aperto giusta l'articolo 61 OPD e le rispettive norme di attuazione. Per la tenuta di conigli valgono le disposizioni relative ai sistemi di stabulazione particolarmente rispettosi degli animali contenute nell'articolo 60 dell'OPD e le rispettive norme di attuazione.

Il patrimonio zootecnico deve essere adattato alla superficie agricola utile, all'ubicazione e alle condizioni climatiche. Nel piano non deve superare 2,5 UBGF per ha di superficie agricola utile mentre più in alto e in caso di condizioni sfavorevoli connesse all'ubicazione, il numero di capi va ridotto.

4.1.1 Stalle

Le superfici di riposo per tutto il bestiame devono corrispondere ai requisiti del programma URA. Le stalle devono ricevere luce diurna. I grigliati e i pavi menti perforati sono vietati.

I materiali e le vernici usati per la costruzione delle stalle devono essere innocui. Vanno impiegati detersivi e disinfettanti possibilmente innocui e facilmente biodegradabili.

Il rispetto della legge sulla protezione degli animali spetta ai Cantoni. Le stalle non interamente conformi alla legge sulla protezione degli animali utilizzate solo temporaneamente come p. es. stalla sull'alpe o stalle utilizzate solo d'estate sono tollerate se è stata ottenuta l'autorizzazione cantonale e se viene concessa l'uscita giornaliera al pascolo. Motivo: gli animali rimangono nella stalla solo per un breve periodo. (CMP 10.12.1996)

Se un'azienda rinuncia all'ingrasso di torelli ma intende finire l'ingrasso degli animali stabulati prima della data di conversione può essere richiesto un permesso speciale per il mantenimento di pavimenti perforati per al massimo 3 mesi. Una proroga è esplicitamente esclusa. La domanda va inoltrata entro il 1° gennaio del primo anno di conversione (CRP 14.1.1997).

Le aziende che si vedono confrontate con un problema di roditori negli edifici possono inoltrare una domanda alla CMP con la descrizione della situazione. Occorre indicare quali misure sono state adottate finora e come l'azienda intende risolvere il problema. La CMP si occuperà dei singoli casi. La CMP non rilascia autorizzazioni generali per l'impiego di veleno per topi negli edifici. (CMP 7/2005, 22.9.2005, T. 2.3)

→ ***ad art. 4.1.1: elenco dei fattori di produzione del FiBL, parti «Prodotti contro le mosche», «Detergenti, disinfettanti e prodotti per l'igiene delle stalle» e «Detergenti e disinfettanti per aziende lattiere»***

4.1.2 Stabulazione fissa

La stabulazione fissa è vietata. D'intesa con l'ente di certificazione, la stabulazione fissa tuttavia è permessa per:

- singoli animali per motivi di sicurezza risp. di protezione degli animali per un periodo limitato;
- animali della specie bovina, se sono rispettate le prescrizioni sull'uscita regolare all'aperto giusta l'articolo 61 dell'OPD;
- capre fino al 31 dicembre 2018 in edifici esistenti prima del 1° gennaio 2001 a condizione che gli animali siano tenuti su superfici con abbondante lettiera e che siano custoditi individualmente.
- su istanza, la CMP può accordare una deroga per la stabulazione fissa di cavalli da lavoro fino al 31.12.2010 .

Uscita all'aperto e pascolo

Le disposizioni dell'Ordinanza concernente i programmi etologici della Confederazione vanno scrupolosamente rispettate. Le domande di deroga vanno rivolte agli uffici designati dal Cantone competente (sezione dell'agricoltura, servizio PER, ecc.). Il contadino deve poter presentare il permesso scritto al controllore.

Se il Cantone rilascia un'autorizzazione eccezionale a un contadino nel quadro dell'Ordinanza concernente i programmi etologici, questa autorizzazione vale automaticamente per la comemrcializzazione con il marchio Gemma. (CMP 4/2002)

Deroga all'obbligo di pascolo per animali da ingrasso della specie bovina: gli animali svezzati durante i primi dieci giorni possono essere tenuti nella stalla con corte a condizione che sia concesso l'accesso permanente alla corte. CMP (1/2012)

4.2 Foraggiamento

Gli animali vanno nutriti con foraggio idoneo alla specie. Il foraggiamento di bestiame da reddito non deve concorrere direttamente con l'alimentazione umana.

In linea di massima gli animali vanno nutriti con foraggio Gemma prodotto nell'azienda. Il foraggio in conversione di produzione propria può essere impiegato per un massimo del 60 % della razione (aziende in conversione: fino al 100 %). Il foraggio apportato serve unicamente da complemento al foraggio base coltivato nell'azienda e deve provenire possibilmente da coltivazione biologica.

I giovani mammiferi devono essere nutriti in base a latte non alterato, di preferenza materno. Tutti i mammiferi devono essere nutriti con latte non alterato durante un periodo minimo. Detto periodo è commisurato in funzione della categoria animale.

Almeno il 90 per cento della materia secca che compone la razione dei ruminanti per categoria di animali deve provenire da foraggi grezzi freschi, essiccati o insilati.

Le componenti degli alimenti per animali devono essere allo stato naturale e le tecniche utilizzate nella preparazione degli alimenti deve essere per quanto possibile in armonia con la natura e consumare poca energia. Gli alimenti per animali non devono contenere tracce di organismi geneticamente modificati o dei loro prodotti derivati in un tenore maggiore ai limiti fissati dalla legge.

4.2.1 Definizioni

4.2.1.1 Definizione delle categorie di animali per il calcolo dei parametri di foraggiamento

categoria di animali	**consumo per anno per UBGF (q SS)**	**consumo per anno per animale o posto (q SS)**
ruminanti (vacche da latte: 5'000 kg di latte)*	55	
animali della specie equina	55	
altri consumatori di foraggio grezzo (incl. conigli)	55	
suini e mezzanotti da allevamento	38	17/posto
suini da ingrasso (3 cicli/anno)	40	2/animale risp. 6/posto
galline ovaiole	40	0,4/posto
polli da ingrasso (5,5 cicli/anno)	84 (per 5,5 cicli)	5,5 kg/animale risp. 30 kg/posto

*fattore UBGF per vacche da latte: per una produttività lattiera annua da 5'000 kg a 5'999 kg va impiegato il fattore di 1 UBGF. Per ogni 1'000 kg di produttività lattiera superiore o inferiore il fattore UBGF per le vacche da latte aumenta o diminuisce di 0,1 (4'000 kg fino a 4'999 kg = 0,9 UBGF; 6'000 kg fino a 6'999 kg = 1,1 UBGF; 7'000 kg fino a 7'999 kg = 1,2 UBGF; ecc.)

4.2.1.2 Definizione di foraggio grezzo per aziende Bio Suisse

- paglia e strame usati come foraggio;
- foraggio proveniente da prati permanenti e artificiali, insilato o essiccato (provenienza Svizzera e paesi limitrofi);
- colture foraggiere con raccolta della pianta intera: fresche, insilate o essiccate (le piante intere di mais sono considerate foraggio grezzo; tuttavia p. es. il tritello di pannocchie rientra già nella categoria dei foraggi concentrati).
- fettucce di barbabietole da zucchero;
- bietole foraggiere non trasformate;
- patate non trasformate;
- scarti della trasformazione della frutta e della verdura (mele, uva, carote, barbabietole, ecc.);
- trebbie di birra (trebbie di malto): deve essere a disposizione un formulario InfoXgen firmato
- gluma di spelta, orzo, avena, riso
- bucce di soia, di cacao e di miglio

L'elenco è esaustivo.

Computabilità del foraggio grezzo nei mangimi composti: nei mangimi composti che contengono almeno il 50 % di foraggio grezzo (SS) la parte effettiva di foraggio grezzo nella miscela può essere computata come foraggio grezzo.

4.2.2 Alimentazione lattea dei mammiferi

Il periodo minimo durante il quale i mammiferi vanno nutriti con latte non alterato è di tre mesi per i bovini (comprese le specie bufali e bisonti) e gli equini, di 35 giorni per gli ovini e i caprini e di 42 giorni per i suini.

Durante questo periodo il latte in polvere può essere impiegato solo come complemento. Per i ruminanti è obbligatoria la somministrazione di foraggio grezzo. I vitelli da ingrasso vanno abbeverati con almeno 1000 litri di latte intero (latte di mucca inalterato). I succedanei del latte in polvere non sono ammessi.

L'Ordinanza bio non prevede deroghe alla somministrazione di latte in polvere non biologico. In caso di morte della madre, di grave malattia della madre, di parti trigemini e di animali rifiutati dalla madre, se non è dispo- nibile sufficiente latte bio va tuttavia anteposto il benessere degli animali. L'ente di certificazione in questi casi tollera l'impiego di latte in polvere non biologico pur non essendo conforme all'elenco dei foraggi di Bio Suisse/ALP/FiBL (verbale UFAG – Bio Suisse, gruppo di lavoro allevamento di animali bio, 16.4.2002, 4) (vedi anche cap. 4.5). Nei casi menzionati sopra, in alternativa al latte in polvere non biologico può essere impiegato anche latte fresco non biologico.

4.2.3 Alimenti per animali acquistati

Per completare la base foraggera, l'azienda Gemma può acquistare mangimi. A seconda del tipo di mangimi valgono tuttavia requisiti diversi.

4.2.3.1 Mangimi Gemma

L'apporto di mangimi Gemma è ammesso. Per ogni categoria di animali almeno il 90% della razione deve essere costituito da mangimi Gemma. In caso di apporto di mangimi Gemma da conversione all'agricoltura biologica, la parte di mangimi da aziende in conversione non deve superare il 30% della razione delle singole categorie di animali da reddito.

I mangimi Gemma acquistati all'estero vanno ricertificati da parte di Bio Suisse. In caso contrario saranno computati come parte di mangimi non biologici.

4.2.3.2 Mangimi Gemma sostanze ausiliarie

Per il calcolo della parte di mangimi non conformi ai requisiti Gemma, i mangimi con la Gemma sostanze ausiliarie sono considerati al pari dei mangimi Gemma. Dato che per singole categorie sono autorizzate componenti non biologiche, la parte di queste componenti contenute nei mangimi Gemma sostanze ausiliarie va considerata nel calcolo della razione totale. La percentuale esatta è dichiarata sull'etichetta o sul bollettino di consegna del mangime.

4.2.3.3 Mangimi biologici secondo l'Ordinanza sull'agricoltura biologica della Confederazione

L'impiego di mangimi certificati secondo l'Ordinanza Bio della Confederazione è permesso. La razione totale per categoria di animali deve tuttavia essere sempre costituita nella misura del 90% da mangimi Gemma. Disposizioni specifiche sono indicate sotto le corrispondenti categorie di animali. Se sono permessi e impiegati mangimi non biologici, la parte di mangimi OrdB si riduce della quantità corrispondente.

4.2.3.4 **Mangimi non biologici**

Per l'impiego di mangimi non biologici valgono in linea di massima le disposizioni delle Ordinanze Bio della Confederazione e del DEFR. I mangimi non biologici ammessi possono essere apportati in azienda unicamente sotto forma di singole componenti o come componenti di un mangime certificato (mangime Gemma sostanze ausiliarie). In caso di produzione di miscele di mangimi in azienda vanno rispettate le relative istruzioni.

In caso di perdite comprovate di alimenti per animali, a causa segnatamente di condizioni atmosferiche eccezionali, il detentore di animali interessato può, previo consenso scritto da parte dell'ente di certificazione, utilizzare per una durata limitata alimenti non biologici. Se regioni intere sono interessate da perdite di alimenti per animali, l'Ufficio federale può accordare il consenso anche per regione.

I mangimi ottenuti da semente trattata, anche in caso di risemine dovute a danni causati da cornacchie o da cinghiali, sono considerati mangimi non biologici. Fanno eccezione i mangimi ottenuti da semente trattata su ordine delle autorità. I mangimi di colture ottenute da semente trattata seminata prima della conversione, come p. es. orzo invernale, somministrati agli animali della propria azienda sono considerati mangimi in conversione (CMP 5/2013).

I mangimi depositati in azienda o impiegati (prodotti di base, singole componenti e additivi) e gli additivi per insilamento devono essere conformi ai requisiti giusta allegato 7 dell'Ordinanza DEFR.
Eccezioni:

- il pane raffermo convenzionale per attirare gli animali è tollerato in piccoli quantitativi
- le aziende IC1 possono consumare i mangimi acquistati concentrati, complementari e minerali non biologici entro il 31.1 del primo anno di conversione. I mangimi propri del raccolto dell'anno precedente e il foraggio grezzo acquistato prima della conversione può essere consumato entro il termine del foraggiamento invernale (30.4.)
- mangimi non biologici per cavalli in pensione giusta 4.2.4.2 e per il commercio di mangimi come attività accessoria chiaramente separata.
- latte in polvere non biologico (con grassi idrogenati) somministrato su prescrizione del veterinario (in caso di diarrea, parti trigemini, giovani animali rifiutati dalla madre o malattia/morte della madre nel caso di pecore/capre) e annotato nel registro dei trattamenti.

Pascolo su superfici non biologiche

Gli animali in mandrie transumanti e gli animali estivati possono temporaneamente pascolare su superfici coltivate in modo non biologico. La quantità di foraggio assunta in tale occasione non deve superare il 5% della razione annua complessiva, calcolata sulla sostanza secca (il 90% di foraggio Gemma nella razione annua va osservato in ogni caso).

Sulle superfici non biologiche possono pascolare solo mandrie transumanti e animali estivati che non sono munti (CMP 5/2013).

4.2.3.5 **Mangimi minerali e complementari**

I mangimi minerali e complementari devono corrispondere ai requisiti dell'elenco dei mangimi Bio Suisse/ALP/FiBL. Possono essere utilizzati unicamente i prodotti che figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. Questi prodotti non devono essere inseriti nell'EFP solo se si tratta di sostanze di base (silicio, argilla, ecc.).

Nella pratica vi sono mangimi complementari che nell'elenco ALP non figurano come mangimi dietetici, ma che hanno un effetto fisiologico che va oltre i fini nutrizionali. Questi prodotti sono commerciati come mangimi complementari e devono figurare nell'elenco dei mangimi Bio Suisse/ALP/FiBL. I mangimi complementari che giusta le raccomandazioni per l'impiego superano per un breve periodo il contenuto massimo nella razione ma che sono conformi alle direttive possono essere impiegati per un periodo limitato nel tempo. Il loro impiego va iscritto nel registro dei trattamenti. I mangimi dietetici e complementari che non sono conformi all'elenco dei mangimi Bio Suisse/ALP/FiBL possono essere impiegati unicamente su ordine del veterinario. La somministrazione va iscritta nel registro dei trattamenti.

Attualmente non esiste una pasta a base di ferro per l'approvvigionamento con ferro dei suinetti conforme all'elenco dei mangimi Bio Suisse/ALP/FiBL. Con il permesso del veterinario limitato a un anno possono essere impiegate paste a base di ferro convenzionali. L'assenza di OGM tuttavia deve essere garantita e documentata mediante il formulario Infoxgen.

Melassa convenzionale per legare la polvere nei mangimi: Bio Suisse ha autorizzato le fabbriche di mangimi a impiegare il 3% di melassa convenzionale per legare la polvere o come antiagglomerante. Coloro che preparano le miscele da sé possono impiegare melassa convenzionale nella misura del 3% alle seguenti condizioni:
- il mangime pronto deve contenere al massimo il 3% di melassa non biologica
- per la preparazione dei mangimi vanno annotate esattamente le quantità di tutte le componenti.
- i mangimi concentrati preparati da sé possono contenere al massimo il 20% di foraggio grezzo (giusta la definizione dell'articolo 4.2.3)
- pertanto l'impiego di melassa non biologica nel carro miscelatore o per la produzione di paglia triturata è esplicitamente vietato.

4.2.4 Disposizioni specifiche per singole categorie di animali

4.2.4.1 Disposizioni per ruminanti

Per categoria di animali almeno il 90% della sostanza secca che compone la razione dei ruminanti deve provenire da foraggi grezzi freschi, insilati o essiccati.

I ruminanti vanno nutriti al 100% con foraggio biologico di cui, giusta l'art. 4.2.3.1, almeno il 90% deve essere di qualità Gemma. Il rimanente 10% può essere coperto con i seguenti mangimi certificati secondo l'Ordinanza Bio (CH o UE):

Elenco dei mangimi per ruminanti certificati secondo l'Ordinanza Bio (CH o UE) ammessi
- foraggio grezzo giusta art. 4.2.1.2
- semi di lino
- destrosio
- melassa proveniente dalla produzione di zucchero
- sciroppo di frutta
- proteine di patate
- glutine di mais
- lievito di birra

4.2.4.2 Disposizioni per non ruminanti

I non ruminanti vanno nutriti con mangimi Gemma nella misura del 90%.
Se per completare la base foraggera dell'azienda occorre acquistare mangimi per maiali e volatili e se i mangimi biologici non sono disponibili in quantità sufficiente, fino al 31 dicembre 2015 d'intesa con l'ente di certificazione è possibile acquistare mangimi proteici non biologici. Per i maiali e il pollame la parte di mangimi proteici riferita alla sostanza secca proveniente da coltivazione non biologica non deve superare il 5 per cento del consumo totale all'anno.

Elenco dei mangimi per non ruminanti certificati secondo l'Ordinanza Bio (CH o UE) ammessi
- foraggio grezzo giusta art. 4.2.1.2
- semi di lino
- destrosio
- melassa proveniente dalla produzione di zucchero
- sciroppo di frutta
- proteine di patate
- glutine di mais
- lievito di birra
- scarti della lavorazione del latte per i maiali (vedi art. 5.4.2)

Elenco dei mangimi non biologici ammessi per non ruminanti
- proteine di patate
- glutine di mais*
- lievito di birra*
- scarti della lavorazione del latte per i maiali (vedi art. 5.4.2)

Per le componenti contrassegnate con * deve essere a disposizione un formulario InfoXgen firmato.

Disposizioni speciali per cavalli in pensione
Per i cavalli in pensione la parte di foraggio non proveniente da coltivazione biologica può raggiungere il 10% del consumo totale. Il foraggio non deve contenere componenti OGM (definizione giusta legislazione svizzera).

4.2.5 Mangimi e metodi di alimentazione vietati

4.2.5.1 Mangimi e metodi di alimentazione vietati per tutti gli animali

- additivi chimici di sintesi (uree, stimolatori della produttività antimicrobici, enzimi, aminoacidi di sintesi, ecc.)
- farine animali
- scarti della ristorazione
- metodi di ingrasso che implicano l'alimentazione forzata nonché la detenzione di animali in condizioni che possono causare anemia.

Additivi per insilati
Per la fermentazione nel silo sono ammessi unicamente gli additivi che figurano nell'elenco dei fattori di produzione o soluzione salina con pressa ad acqua (o copertura). Luprosil e altri prodotti chimici di sintesi sono espressamente vietati (CMP 8/2000).

4.2.5.2 Foraggi vietati per ruminanti

Nei foraggi per ruminanti sono vietati proteine animali, grassi animali, grassi protetti e proteine protette, propilenglicolo, acido propionico e altri prodotti e additivi non idonei alla digestione dei ruminanti. Per coprire il fabbisogno sono ammesse le miscele di sostanze minerali e di oligoelementi nonché i preparati vitaminici. Si raccomanda l'uso di prodotti naturali.

4.2.6 Foraggiamento senza impiego di tecnologia genetica

4.2.6.1 Definizioni

Prodotti OGM: nel presente capitolo per i foraggi valgono le stesse definizioni contenute nell'«Ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate (ODerrGM)», RS 817.022.51 del 23.11.2005 (stato 1° maggio 2011) per gli alimenti:

Art. 2 Prodotti OGM
I prodotti OGM sono derrate alimentari, additivi o coadiuvanti tecnologici che:
a) sono organismi geneticamente modificati (OGM);
b) contengono OGM;
c) sono ottenuti da OGM;
d) risultano da incroci di diversi OGM o da incroci tra OGM e altri organismi.

Le definizioni dell'ODerrGM valgono per analogia anche per i foraggi.

Componenti critiche del foraggio sono tutte le materie prime e gli alimenti semplici prodotti in qualsiasi parte del mondo in qualità geneticamente modificata. La lista delle componenti può essere scaricata dal sito internet di Bio Suisse. Le materie prime e gli alimenti semplici ammessi in Svizzera sono elencati nell'«Ordinanza dell'UFAG concernente la lista degli alimenti OGM per animali» (RS 916.307.11).

Le materie prime e i mangimi semplici conformi alle norme bio sono foraggi che corrispondono ai requisiti della lista dei foraggi di Bio Suisse/ALP/FiBL ma che sono prodotti con materie prime non biologiche.

I miscelatori in proprio sono produttori Gemma che producono da sé mangimi composti. Sono considerati miscelatori in proprio anche i produttori Gemma che fanno preparare mangimi composti da un miscelatore per conto terzi. Va osservata la prescrizione «Trasformazione in azienda e per conto terzi».

Per la terminologia inerente ai foraggi (p. es.materie prime, mangimi semplici, ecc.) valgono le definizioni dell'Ordinanza sugli alimenti per animali nonché dell'Ordinanza sul libro dei prodotti destinati all'alimentazione degli animali (OLAIA).

4.2.6.2 **Conferme**

Per le componenti critiche del foraggio occorre garantire che non si tratta di prodotti OGM. Bisogna inoltre garantire che non abbia avuto luogo una miscelazione (volontaria o involontaria) con prodotti OGM.

Per garantire tale requisito deve essere a disposizione per ogni singola componente critica del foraggio e per ogni additivo critico del foraggio somministrato agli animali Gemma una dichiarazione di assicurazione Infoxgen (www.infoxgen.com).

La dichiarazione di assicurazione Infoxgen comprende la conferma del produttore della componente critica del foraggio attestante che non si tratta di un prodotto OGM. Il testo della conferma deve essere il seguente:

a) Prodotti vegetali o animali allo stato naturale, freschi o conservati:
«Nella produzione del presente prodotto non abbiamo impiegato nessun organismo geneticamente modificato (OGM). Non siamo in possesso di alcuna informazione che potrebbe invalidare tale dichiarazione».

b) Prodotti vegetali o animali trasformati industrialmente:
- «Nella produzione del presente prodotto non abbiamo impiegato nessun organismo geneticamente modificato (OGM). Non siamo in possesso di alcuna informazione che potrebbe invalidare tale dichiarazione.»
- «Per tutti i prodotti impiegati nella produzione del presente prodotto siamo in possesso di conferme delle ditte produttrici dello stesso tenore e della stessa portata del punto a). Queste dichiarazioni si trovano ai nostri atti e non sono né scadute né revocate.»

4.2.6.3 **Esecuzione**

Componenti critiche del foraggio possono essere usate come foraggio per animali Gemma per diverse vie. A seconda della situazione l'attuazione dei requisiti giusta art. 4.2.6.2 avviene nel seguente modo:

a) Foraggio «Gemma sostanze ausiliarie»
I produttori di foraggi «Gemma sostanze ausiliarie» devono presentare i documenti ai sensi dell'art. 4.2.6.2 della presente prescrizione per ogni entrata di componenti critiche del foraggio nell'azienda impiegata per la fabbricazione di foraggi «Gemma sostanze ausiliarie». I documenti vanno presentati in occasione dell'ispezione annuale.

b) Mangimi semplici conformi alle norme bio
I produttori di mangimi semplici conformi alle norme bio devono presentare i documenti ai sensi dell'art. 4.2.6.2 per ogni entrata di componenti critiche del foraggio nell'azienda impiegata per la fabbricazione di mangimi semplici conformi alle norme bio. I documenti possono essere richiesti al produttore di mangimi semplici conformi alle norme bio in occasione dell'ispezione del produttore Gemma.

Il produttore dei mangimi semplici o composti conformi alle norme bio conferma il rispetto della presente prescrizione nonché della lista dei foraggi di Bio Suisse/ALP/FiBL nei confronti del produttore Gemma in uno dei seguenti modi:

1) Etichette: sull'imballaggio o su un'etichetta applicata sullo stesso, nel caso di forniture sciolte sui documenti di accompagnamento, deve figurare la seguente indicazione: «Il prodotto corrisponde alla lista dei foraggi Bio Suisse/ALP/FiBL».

2) Conferma qualità del foraggio: il formulario «Conferma di qualità del foraggio» dell'ente di certificazione è firmato.

4.2.6.4 **Miscelatori in proprio e miscelatori per conto terzi**

I miscelatori in proprio e i miscelatori per conto terzi devono presentare i documenti ai sensi dell'art. 4.2.6.2 della presente prescrizione per ogni entrata di componenti critiche del foraggio nell'azienda. I documenti vanno presentati in occasione dell'ispezione.

4.3 Allevamento di animali

La salute e la produttività degli animali vanno favorite grazie a un allevamento rispettoso della specie e scelta di razza e metodi di allevamento idonei. Vanno allevati animali che all'interno dei confini ecologici siano adeguati alle diverse esigenze e condizioni esistenti nelle aziende biologiche. L'obiettivo da perseguire è un'alta prestazione vitalizia degli animali. Gli interventi genotecnici e la sincronizzazione ormonale dei calori sono vietati. L'inseminazione artificiale è autorizzata. Altre forme di riproduzione artificiale o assistita (p. es. trasferimento di embrioni, spermasexing, clonazione) sono tuttavia vietate. L'ente di certificazione d'accordo con la CMP può autorizzare deroghe per conservare le risorse genetiche minacciate. Gli animali interessati e i loro prodotti non possono essere commercializzati con riferimento all'agricoltura biologica.

4.3.1 Allevamento di animali

Nelle aziende biologiche va attuata nei limiti del possibile la monta naturale. Per la scelta dei tori occorre prestare particolare attenzione alla prestazione vitalizia degli avi.

4.3.2 Trasferimento di embrioni (ET), clonazione

Nell'azienda, è vietato detenere animali clonati o provenienti da un trasferimento di embrioni. Fanno eccezione gli animali della specie bovina oggetti di un contratto di allevamento con un'azienda gestita in regime non biologico. Questi animali in questo caso devono ritornare nell'azienda d'origine dopo un periodo fissato contrattualmente. Gli animali da trasferimento di embrioni tenuti nell'azienda prima del 1° gennaio 2001 o prima della conversione all'agricoltura biologica possono rimanere nell'azienda Gemma fino alla loro dipartita. Tori o il loro sperma provenienti direttamente da ET o clonati non possono essere impiegati.

Sperma di tori ET e sperma sessato: gli animali da allevamento non biologici che dopo un termine stabilito rientrano nell'azienda non biologica possono essere inseminati con sperma di tori ET e sperma sessato. (CMP 2/2009 e CMP 4/2010)

4.4 Provenienza degli animali, termini di attesa e traffico degli animali

Gli animali da reddito devono per principio provenire da aziende biologiche riconosciute. Sono esclusi da questa disposizione gli animali della specie equina che non sono destinati alla produzione alimentare, i riproduttori maschi e gli animali per il tempo libero. Per sostenere questo scopo, la CMP può gravare gli animali non biologici con una tassa d'incentivazione temporanea.

4.4.1 Acquisto di animali provenienti da aziende biologiche non riconosciute come aziende Bio Suisse

Per poter essere commercializzati come animali Gemma, risp. animali Gemma in conversione, gli animali bio acquistati provenienti da aziende non gestite secondo le direttive Bio Suisse devono essere tenuti secondo le direttive Bio Suisse durante almeno tre mesi. Gli animali delle categorie galline ovaiole, pollame da ingrasso e maiali possono essere acquistati unicamente da aziende riconosciute Bio Suisse.

Commercio di animali
Gli animali bio venduti non possono sempre essere trasportati alla successiva azienda biologica entro un giorno. Questi animali talvolta sono provvisoriamente stabulati per alcuni giorni in un'azienda non biologica. Gli animali sono privati dello stato di riconoscimento bio se l'intervallo tra il carico nell'azienda di provenienza e lo scarico nell'azienda acquirente supera le 24 ore. L'UFAG e Bio Suisse tollerano gli intervalli definiti qui di seguito nei quali gli animali bio mantengono lo stato di riconoscimento bio.

Commercio di bestiame da reddito
Un animale bio può essere stabulato per al massimo 14 giorni presso un commerciante di bestiame, mercato o fiera (con azienda non biologica) senza essere privato dello stato di riconoscimento bio. Se un animale deve essere macellato entro i 14 giorni è considerato animale convenzionale. Condizione per l'azienda commerciale: deve essere in grado di provare il foraggiamento senza OGM, vale a dire che l'azienda deve partecipare a un programma come p. es. GQ carne svizzera.

Un'azienda in conversione commercia in animali Gemma integrale: nessun problema visto che l'animale a partire dal 1° giorno nell'azienda Gemma integrale è di nuovo considerato un animale Gemma integrale. (CMP 6/2011)

Prova di animali biologici acquistati: un produttore che acquista un animale bio al momento del controllo deve presentare il documento di accompagnamento con la vignetta Gemma o il certificato bio con il documento di accompagnamento attestante che l'animale proviene da un'azienda biologica. (CMP 3/2006)

Gli animali importati possono essere contrassegnati con la Gemma unicamente se il loro ingrasso è avvenuto principalmente in Svizzera o se hanno trascorso la maggior parte della loro esistenza in Svizzera. (CMP 1/2007)

4.4.2 Acquisto di animali non biologici

Se per completare l'accrescimento naturale o per assicurare il rinnovo dell'effettivo non sono disponibili animali provenienti da allevamenti biologici o da allevamenti Bio Suisse in quantità sufficiente, d'intesa con l'ente di certificazione possono essere introdotti annualmente nell'azienda giovani animali femmine nullipari (animali che non hanno ancora partorito), a concorrenza di un massimo del 10 % dell'effettivo di equini o di bovini adulti, comprese le specie bufali e bisonti, e del 20 % dell'effettivo di suini, ovini o caprini adulti. Nelle aziende biologiche che detengono meno di 10 bovini o equini o meno di cinque suini, ovini o caprini il rinnovo è limitato a un animale all'anno. Se gli animali provenienti da aziende biologiche non sono disponibili in numero sufficiente, è lecito acquistare pollame proveniente da aziende non biologiche per costituire un nuovo effettivo, se i pulcini sono stabulati al più tardi tre giorni dopo la nascita. Per i pulcini non biologici di ibridi da uova e da ingrasso prima dell'acquisto va richiesto un permesso speciale alla CMP.

Per il calcolo del numero di animali ammessi in caso di acquisto di femmine nullipari viene preso come base il numero di animali adulti senza i maschi. Il numero viene arrotondato a partire da 0,5 (p. es.: nel caso di 15 a 24 animali possono essere acquistati 2 animali nell'ambito della regola del 10 %).

4.4.2.1 Eccezioni per l'acquisto di animali non biologici

Su domanda, l'ente di certificazione d'accordo con la CMP può accordare per singole aziende deroghe che non superano un massimo del 40 % dell'effettivo, per quanto animali provenienti da aziende biologiche non siano disponibili in quantità sufficienti, nei casi seguenti:
a) estensione importante della detenzione;
b) cambiamento di razza;
c) costituzione di un nuovo ramo della produzione animale;
d) necessità di fornire un vitello di sostituzione a una vacca madre o nutrice.
e) rischio di estinzione di una determinata razza

La CMP d'accordo con l'ente di certificazione autorizza il rinnovo o la ricostituzione dell'effettivo con animali provenienti da aziende non biologiche in caso di mortalità elevata a causa di epizoozia o di catastrofe, per quanto gli animali provenienti da allevamenti biologici non siano disponibili in numero sufficiente. I maschi destinati alla riproduzione possono essere acquistati in ogni momento da aziende non biologiche.

La definizione di «costituzione» giusta l'art. 16f dell'OrdB è molto ampia, ciò significa che la costituzione può essere ripetuta. Possono però essere acquistati animali non biologici solo se non vi sono animali bio.

4.4.3 Periodi d'attesa per animali provenienti da aziende non biologiche

Per poter essere considerati animali biologici, gli animali da reddito non provenienti da aziende biologiche acquistati dopo l'inizio della conversione devono essere tenuti secondo le direttive Bio Suisse, durante almeno:
a) 12 mesi e in ogni caso durante almeno i tre quarti della loro vita se si tratta di equini e bovini destinati alla produzione di carne (comprese le specie bufali e bisonti);
b) 6 mesi se si tratta di piccoli ruminanti e di suini;
c) 6 mesi se si tratta di animali da latte;
d) 56 giorni se si tratta di pollame destinato alla produzione di carne, stabulato prima dell'età di tre giorni;
e) 6 settimane per il pollame destinato alla produzione di uova.

Per principio gli animali nelle aziende biologiche devono provenire da allevamento biologico certificato. Per deroghe vedi «Catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali – Produttori».
Definizione: contrariamente ai periodi di conversione i periodi d'attesa non dipendono dalle aziende biologiche bensì sono legati ai singoli animali.

Commercializzazione di animali durante il periodo d'attesa: gli animali provenienti da aziende non biologiche devono essere tenuti nell'azienda per un determinato periodo d'attesa prima di poter essere venduti come animali bio e/o prima che i loro prodotti possano essere venduti come prodotti provenienti da agricoltura biologica. La commercializzazione come prodotti in conversione durante il periodo d'attesa non è possibile mentre quella convezionale è permessa. In caso di vendita di un animale ad un'altra azienda bio durante il periodo d'attesa tale periodo viene computato ma va completato nell'altra azienda biologica. Gli enti di certificazione devono verificare lo stato di riconoscimento dei singoli animali in occasione del controllo.

Commercializzazione di animali provenienti da aziende in conversione: se un'azienda in conversione vende un animale a un'azienda Gemma durante il periodo d'attesa, prima della commercializzazione con la Gemma occorre completare il periodo d'attesa richiesto. Il periodo d'attesa già trascorso nell'azienda in conversione può essere computato. (CMP 5/2004)

Se un animale non biologico acquistato partorisce in un'azienda bio durante il periodo d'attesa, il giovane animale acquisisce lo stato di riconoscimento bio. (CMP 7/2006)

La vendita di animali con la Gemma di conversione prima della certificazione e del riconoscimento come azienda in conversione non è possibile.

4.4.4 Contratti di allevamento, allevamento per conto terzi e allevamento in comunità aziendali settoriali

Le aziende biologiche possono allevare per conto terzi animali della specie bovina provenienti da un'azienda non gestita in regime biologico. Questi animali tuttavia devono ritornare nell'azienda di provenienza dopo un periodo stabilito contrattualmente. La commercializzazione biologica di questi animali è in ogni caso esclusa.

Disposizioni relative agli animali oggetto di un contratto di allevamento

a) Aziende bio allevano animali di altre aziende bio: nessuna limitazione (verbale UFAG– Bio Suisse, gruppo di lavoro allevamento di animali bio, 20.3.2001).
b) Aziende bio allevano animali di aziende non biologiche: è possibile a condizione che sia garantito che gli animali non biologici ritornino nell'azienda gestita in regime non biologico. Deve essere a disposizione un contratto di allevamento che garantisce che l'animale ritorna nell'azienda non biologica e che non viene commercializzato come animale biologico. Per tutti gli animali presenti nell'azienda bio vanno rispettate le disposizioni dell'Ordinanza bio (salvo quelle relative alla provenienza) (verbale UFAG – Bio Suisse, gruppo di lavoro allevamento di animali bio, 12.11.2000). L'animale non ottiene lo stato di riconoscimento bio nemmeno se rimane nell'azienda bio durante due anni (verbale UFAG – Bio Suisse, gruppo di lavoro allevamento di animali bio, 23.8.2001).
c) Aziende bio fanno allevare i loro animali in aziende non biologiche: dopo il rientro dall'azienda gestita in regime non biologico gli animali sono considerati animali non biologici acquistati e devono compiere i periodi d'attesa giusta art. 4.4.3, indipendentemente se l'animale durante l'allevamento è rimasto di proprietà dell'azienda bio. La ripresa inoltre è possibile solo nel limite della norma del 10 % per giovani animali.
d) Rientro di animali da allevamento non biologici nelle aziende in conversione: Gli animali di un'azienda in conversione possono rientrare nell'azienda in conversione da un'azienda di allevamento non biologica se sono soddisfatte le seguenti condizioni (cumulative):
   – Il contratto di allevamento è stato stipulato prima della notifica di conversione.
   – Gli animali sono stati trasferiti nell'azienda biologica per l'allevamento prima dell'inizio della conversione.
   – Gli animali devono rientrare nell'azienda entro il periodo di conversione.
   – I termini d'attesa devono essere rispettati. (CMP 1/2012)

4.4.5 Assenza degli animali dall'azienda di base (alpeggio e estivazione)

4.4.5.1 Assenza degli animali dall'azienda di base

Gli animali bio sono spesso spostati in altre aziende per lo sfruttamento del pascolo. Fintanto che tutte le aziende interessate sono gestite secondo l'Ordinanza Bio o secondo le direttive Bio Suisse questo è senz'altro possibile e dovrebbe anche essere la norma. Tuttavia in numerosi casi esistono relazioni con aziende non bio che durano da decenni e alle quali non è possibile rinunciare senz'altro, vuoi a causa delle condizioni di proprietà, vuoi per altri motivi. In tal caso vi sono incertezze in merito allo stato degli animali e allo stato di commercializzazione dei prodotti. Giusta l'art. 15b dell'Ordinanza Bio gli animali bio mantengono il proprio stato di riconoscimento se l'estivazione avviene in aziende che soddisfano le esigenze della sezione 4 dell'Ordinanza sui contributi di estivazione (OCEst). In generale si può dire che grazie alle norme di legge oggi in vigore la gestione dei pascoli di estivazione e dei pascoli comunitari è rispettosa della natura: i concimi azotati apportati sono vietati e il trattamento delle malerbe su tutta la superficie è soggetto ad autorizzazione. La maggior parte delle superfici di estivazione è gestita in modo estensivo.

Disposizioni

Le seguenti tabelle descrivono le diverse forme delle aziende e dello sfruttamento dei pascoli e informano inoltre sullo stato di riconoscimento degli animali e sullo stato di riconoscimento per la commercializzazione dei prodotti.

Per tutte le varianti elencate nel presente capitolo occorre osservare le seguenti condizioni:

- Gli animali appartengono all'azienda biologica e fanno ritorno alla stessa.
- Gli animali possono far ritorno all'azienda bio entro il termine di prova (9 giorni) in caso di vendita. Gli animali mantengono lo stato di riconoscimento che avevano prima di lasciare l'azienda bio.
- In tutti gli altri casi non elencati, gli animali bio perdono il loro stato di riconoscimento.
- Le presenti norme valgono sia per la produzione di latte che per la produzione di carne.

Traffico degli animali
- Se gli animali sono stati trasferiti in aziende nelle quali la commercializzazione bio non è autorizzata, il latte può essere riammesso alla commercializzazione biologica a partire dal giorno in cui fanno rientro nell'azienda biologica.
- Gli animali produttori di carne commercializzati nel canale bio devono far ritorno all'azienda di provenienza bio prima della macellazione se l'azienda d'estivazione non è un'azienda biologica.Il certificato d'accompagnamento che accompagna l'animale al macello deve essere intestato all'azienda biologica

Modalità di calcolo
- Durante l'assenza o l'accoglienza di bestiame si procede a una deduzione o a un supplemento nel calcolo del patrimonio zootecnico (UBGF), eccetto nei casi 1 e 16 per i quali fa stato l'art. 16a capoverso 8 dell'Ordinanza Bio.
- Per il calcolo dell'intero consumo di foraggio si considera il patrimonio zootecnico senza eventuali deduzioni.
- Altre superfici come terreno edificabile, argini della ferrovia, bordi della strada, aerodromi o piazze d'armi nonché impianti per il tempo libero sono trattate come SAU.

Casi definiti

Bestiame da reddito consumatore di foraggio grezzo:

Caso 1: Azienda di base, animali provenienti esclusivamente da aziende bio	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	SAU, non biologiche
Descrizione della situazione	Gli animali bio pascolano su SAU non biologica. Gli animali da latte sono munti nell'azienda Gemma.
Problemi	Gran parte della razione giornaliera degli animali è temporaneamente costituita da foraggio non biologico, si tratta però esclusivamente di foraggio grezzo.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Base: Ordinanza Bio art. 16a capoverso 8 Il foraggio viene computato come apporto di foraggio non biologico. La parte non biologica non deve superare il 5 % del consumo di SS. In caso di pascolo continuo sono computati 14 kg SS al giorno e per UBG, per pascolo a mezza giornata 7 kg SS al giorno e per UBG.

Caso 2: Azienda di base, animali provenienti esclusivamente da aziende bio	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	SAU, non biologiche
Descrizione della situazione	Gli animali bio sono estivati su SAU non biologica; in principio analogamente all'estivazione su pascolo di estivazione.
Problemi	Affinché gli animali mantengano lo stato di riconoscimento bio occorre che sia disciplinato contrattualmente che le prescrizioni contenute nella sezione 4 dell'OCEst siano rispettate.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Durante questo periodo la commercializzazione Gemma del latte non è possibile analogamente all'estivazione su pascoli non biologici.

Caso 3: Monte, pascolo di primavera, prepascolo, animali esclusivamente da aziende bio	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	SAU, Gemma
Descrizione della situazione	Il prepascolo è affittato dall'azienda Gemma o è in possesso della stessa e forma un'azienda assieme all'azienda di base. Viene controllato assieme all'azienda di base ma in linea di massima è un pascolo di estivazione (solo sfruttamento del pascolo).
Problemi	Nessuno
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	La commercializzazione del latte Gemma è ammessa.

Caso 4: Monte, pascolo di primavera, prepascolo, animali da aziende bio, inoltre accettazione di bestiame non biologico	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	SAU, Gemma
Descrizione della situazione	Il prepascolo è affittato dall'azienda Gemma. Assieme all'azienda di base forma un'azienda. Il contratto d'affitto contiene vincoli secondo cui devono essere accettati animali non biologici di proprietari di alpi, per esempio il Comune o il Patriziato.
Problemi	Vi è spostamento di animali non biologici nell'azienda Gemma.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Per la commercializzazione del latte vedi prescrizione «Alpeggio ed estivazione», art. 4.4.5.2. Se oltre al bestiame da latte bio è accettato unicamente bestiame senza latte o vacche madri non bio, la commercializzazione di latte Gemma è ammessa.

Caso 5: Monte, pascolo di primavera, prepascolo, animali provenienti esclusivamente da aziende bio	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Pascolo di estivazione, Gemma
Descrizione della situazione	Appartiene a una o più aziende Gemma con le quali viene controllato, nessun obbligo di accettare animali non biologici.
Problemi	Nessuno
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	La commercializzazione di latte Gemma è ammessa

Caso 6: Monte, pascolo di primavera, prepascolo, animali dell'azienda bio, inoltre accettazione di bestiame da latte non bio	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Pascolo di estivazione, Gemma
Descrizione della situazione	Il prepascolo è affittato dall'azienda Gemma. È considerato azienda di estivazione e non è direttamente connesso con l'azienda di base. Nel contratto d'affitto è contenuto l'obbligo di accettare animali da latte non biologici di proprietari di alpi, per esempio il Comune o il Patriziato.
Problemi	Non il 100 % di animali da latte bio
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Vedi prescrizione «Alpeggio ed estivazione» art. 4.4.5.2, titolo «Provenienza degli animali»

Caso 7: Monte, pascolo di primavera, prepascolo non biologici; animali di aziende bio assieme a bestiame da latte non biologico	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Pascolo di estivazione, non biologico
Descrizione della situazione	Gli animali di un'azienda Gemma vanno su monte non biologico. È considerato azienda di estivazione e non è direttamente connesso con l'azienda di base. Il monte non è soggetto a controllo bio. Le prescrizioni dell'OCEst sono adempiute. Il capo-azienda dell'azienda bio può essere impiegato come pastore dai proprietari dell'alpe. Gli animali dell'azienda Gemma mantengono il proprio stato di riconoscimento.
Problemi	Un bioagricoltore è responsabile di un'azienda non biologica. Essendo tuttavia impiegato e dato che, a parte l'estivazione degli animali bio, non esistono altri legami con l'azienda bio, la situazione viene tollerata.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Durante questo periodo la commercializzazione di latte Gemma non è possibile.

Caso 8: Azienda alpestre, animali esclusivamente da aziende bio	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Pascolo di estivazione, Gemma
Descrizione della situazione	Se l'azienda di estivazione è gestita da uno o più capiazienda Gemma (possesso o affitto), e se ognuno si occupa del proprio bestiame, il controllo avviene assieme al controllo dell'azienda di base.
Problemi	Nessuno
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	La commercializzazione di latte Gemma è ammessa.

Caso 9: Azienda alpestre, animali di aziende bio, inoltre accettazione di bestiame da latte non biologico	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Pascolo di estivazione, Gemma
Descrizione della situazione	L'alpe è affittata da un'azienda Gemma. Esiste l'obbligo da parte dei proprietari dell'alpe, in genere Comune o Patriziato, di accettare animali da latte non biologici. Poiché la responsabilità incombe al bioagricoltore, vanno osservate le direttive Gemma.
Problemi	Non il 100 % di animali da latte bio in un'azienda Gemma
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Vedi prescrizione «Alpeggio ed estivazione», art. 4.4.5.2, titolo «Provenienza degli animali».

Caso 10: Azienda alpestre, animali di aziende bio, inoltre accettazione di bestiame non biologico	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Pascolo di estivazione, Gemma
Descrizione della situazione	L'alpe è affittata da un'azienda Gemma. Esiste l'obbligo da parte dei proprietari dell'alpe, in genere Comune o Patriziato, di accettare animali non biologici. Poiché la responsabilità incombe al bioagricoltore, vanno osservate le direttive Gemma.
Problemi	Vi è trasferimento di animali non biologici nell'azienda Gemma
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Vedi prescrizione «Alpeggio ed estivazione», art. 4.4.5.2, titolo «Provenienza degli animali». Se oltre al bestiame da latte bio sono accettati unicamente bestiame senza latte o vacche madri, la commercializzazione di latte Gemma è ammessa.

Caso 11: Azienda alpestre, pascoli comunitari, la stalla usata dall'azienda Gemma ospita esclusivamente animali bio	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Pascolo di estivazione, singole aziende alpigiane Gemma, altre non bio
Descrizione della situazione	Pascolo comunitario. Gli animali sono munti da ogni contadino in una stalla separata, superficie di pascolo in comune per tutte le aziende, l'intera superficie del pascolo è soggetta al controllo Gemma. Commercializzazione dei prodotti: Gemma da agricoltori Gemma, dagli altri non biologica.
Problemi	Spesso non è possibile stipulare un contratto poiché gli altri proprietari dell'alpe non sono interessati alla Gemma.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Un contratto valido inerente alla rinuncia a coadiuvanti vietati da Bio Suisse su tutta la superficie del pascolo comunitario è a disposizione (sono ammesse solo le sostanze contenute nell'elenco dei fattori di produzione. La commercializzazione di latte Gemma proveniente dalla stalla dell'azienda Gemma è ammessa.

Caso 12: Azienda alpestre, pascolo alpino collettivo, la stalla usata dall'azienda Gemma ospita esclusivamente animali bio	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Pascolo di estivazione, singole aziende alpigiane Gemma, altre non bio
Descrizione della situazione	Pascolo alpino comunitario. Ogni azienda alpigiana è separata, le superfici di pascolo e le stalle sono assegnate ai singoli gestori. Le aziende alpigiane dei contadini Gemma sono soggette al controllo Gemma. Commercializzazione dei prodotti: Gemma da agricoltori Gemma, dagli altri non biologica.
Problemi	Nessuno. Per ogni unità dell'alpe (= azienda alpigiana) una sola forma di produzione, gli animali mangiano solo foraggio della superficie Gemma controllata.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	La commercializzazione di latte Gemma dell'azienda alpigiana Gemma è ammessa.

Caso 13: Azienda alpestre, non gestita in regime biologico	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Pascolo di estivazione non biologico
Descrizione della situazione	Gli animali dell'azienda Gemma vanno su un'alpe non biologica. Gli animali mantengono lo stato di riconoscimento bio.
Problemi	Le prescrizioni della sezione 4 OCEst vanno adempiute affinché gli animali mantengano lo stato di riconoscimento bio.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Durante questo periodo la commercializzazione Gemma del latte non è possibile. La commercializzazione Gemma di animali da carne direttamente dall'alpe non Gemma non è possibile (vedi anche art. 4.4.5.1, titolo «Traffico degli animali»)

Caso 14: Azienda pastorizia	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	SAU, Gemma e pascolo di estivazione, non biologico
Descrizione della situazione	Le superfici foraggiere per gli animali del pastore (= SAU) sono delimitate e sono gestite secondo le direttive Bio Suisse (formano l'azienda Gemma).I pascoli di estivazione sono gestiti giusta la sezione 4 OCEst e caricati con animali estivati (solitamente bovini).
Problemi	Nessuno per quanto riguarda l'azienda visto che le superfici sono separate. Il pastore come impiegato della comunità dell'alpe esegue trattamenti pianta per pianta sulle superfici di estivazione. Questo fino a nuovo avviso viene tollerato.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	La commercializzazione Gemma del latte degli animali del pastore è ammessa tutto l'anno a condizione che questi animali pascolino solo sulla SAU bio. Se gli animali pascolano sulla superficie di estivazione non biologica, per la commercializzazione vale il caso 15, risp. 16.

Caso 15: Pascoli comunitari non biologici, caricati dall'azienda di base Gemma.	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	SAU o pascolo di estivazione, non biologici
Descrizione della situazione	I pascoli comunitari sono caricati a partire dall'azienda di base. Le superfici non sono assegnate a nessuna azienda.
Problemi	
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle Un contratto valido inerente alla rinuncia a coadiuvanti vietati da Bio	Suisse su tutta la superficie del pascolo comunitario è a disposizione (sono ammesse solo le sostanze contenute nell'elenco dei fattori di produzione. La commercializzazione Gemma del latte proveniente dalla stalla dell'azienda Gemma è ammessa.

Caso 16: Pascoli comunitari non biologici, caricati dall'azienda di base Gemma.	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	SAU o pascolo di estivazione, non biologici
Descrizione della situazione	I pascoli comunitari sono caricati a partire dall'azienda di base. Le superfici non sono assegnate a nessuna azienda.
Problemi	Un contratto valido inerente alla rinuncia a coadiuvanti vietati da Bio Suisse su tutta la superficie del pascolo comunitario non è a disposizione.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	Base: art. 16a capoverso 8 dell'Ordinanza Bio Il foraggio viene computato come parte di foraggio non biologico. La parte non biologica non deve superare il 5 % del consumo di SS. In caso di pascolo continuo sono computati 14 kg SS al giorno e per UBG e per pascolo a mezza giornata 7 kg SS al giorno e per UBG. La commercializzazione di latte Gemma proveniente dalla stalla dell'azienda Gemma è ammessa.

Caso 17: Pascoli comunitari non biologici, caricati dall'azienda di base Gemma.	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	SAU o pascolo di estivazione, non biologici
Descrizione della situazione	I pascoli comunitari sono caricati a partire dall'azienda di base. Le superfici non sono assegnate a nessuna azienda.
Problemi	Un contratto valido inerente alla rinuncia a coadiuvanti vietati da Bio Suisse su tutta la superficie del pascolo comunitario non è a disposizione. L'assunzione di foraggio non biologico supera la tolleranza del 5 %.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	La commercializzazione di latte Gemma durante il periodo di pascolo su queste superfici non è possibile. Viene fatta una deduzione di estivazione per il patrimonio zootecnico.

Norme speciali per le capre

Caso 18: Sfruttamento comunitario, pascolo comunitario	
Tipo e stato di riconoscimento delle superfici di pascolo	Tutte le superfici
Descrizione della situazione	Nelle regioni in cui l'allevamento di capre è tradizione le capre durante la pausa vegetativa pascolano su tutta la regione comunitaria (in particolare boschi, in genere nessuna SAU). Le capre bio la sera tornano all'azienda bio.
Problemi	Gli animali mangiano una parte del foraggio su superfici non controllate.
Condizioni per la commercializzazione Gemma del latte durante il soggiorno su queste superfici e nelle rispettive stalle	La commercializzazione Gemma durante questo periodo è tollerata solo per le capre.

Valido per tutti gli animali

Caso 19: Esposizioni, mercati	
Descrizione della situazione	Gli animali Gemma partecipano a esposizioni, aste e mercati e vi rimangono uno o più giorni. Alla fine dell'esposizione o se non sono stati venduti ritornano all'azienda Gemma.
Problemi	In genere il foraggiamento durante questo periodo non è biologico.
Condizioni per la commercializzazione Gemma	Durante questo periodo la commercializzazione Gemma del latte non è possibile. Gli animali dell'azienda bio mantengono lo stato di riconoscimento e possono essere venduti come animali bio.

4.4.5.2 Alpeggio ed estivazione

Se gli animali sono estivati, l'estivazione deve avvenire possibilmente in aziende biologiche. In casi particolari l'estivazione può avvenire in aziende che soddisfano le esigenze della sezione 4 dell'Ordinanza del 14 novembre 2007 sui contributi d'estivazione (OCEst).

Gli animali estivati in questo modo non perdono lo stato di riconoscimento bio e il foraggio consumato all'alpe non è considerato acquisto di foraggio non biologico.

Gli animali vivi e i prodotti a base di carne possono essere commercializzati con la Gemma solo se l'animale interessato è stato allevato in un'azienda Gemma prima e dopo l'estivazione.

La definizione di alpi comunitarie o cooperative e di alpeggi privati è disciplinata nell'art. 1.1.8.

Alpi comunitarie o cooperative
Le aziende d'estivazione Gemma (secondo l'ordinanza sulla terminologia agricola) comunitarie o cooperative e che quindi non sono attribuibili ad una singola azienda o ad una comunità aziendale sottostanno al presente capitolo.

Deposito del letame aziendale
Non deve esistere il pericolo imminente di un inquinamento delle acque. In mancanza di una letamaia il composto di letame va coperto continuamente e va sparso durante lo stesso periodo vegetativo..

Protezione delle paludi
Si raccomanda la recinzione di tutte le superfici paludose onde diminuire il pericolo di infestazione parassitaria. Valgono inoltre le condizioni delle leggi cantonali sulla protezione della natura e delle bellezze naturali.

Provenienza degli animali
Affinché i latticini possano essere contrassegnati con la Gemma è necessario che nelle aziende di estivazione Gemma tutti gli animali da latte facenti parte dell'azienda siano riconosciuti bio.

La CMP può concedere deroghe nel caso che in un'azienda di estivazione Gemma debbano essere estivati anche animali da latte non biologici. Tutti i prodotti vanno separati ad ogni livello (contrassegno degli animali, mungitura, trasformazione, magazzinaggio, trasporto e commercializzazione). Per la commercializzazione di prodotti dell'alpe vale sempre lo stato di riconoscimento dell'azienda d'estivazione. Il formaggio prodotto nell'azienda d'estivazione deve essere contrassegnato con un marchio di caseina sul quale deve figurare la Gemma secondo la prescrizione il cap. 1.10 «Contrassegno». I maiali estivati in un'azienda d'estivazione Gemma devono essere di origine biologica.

Commercializzazione dei prodotti provenienti da aziende d'estivazione Gemma
Le indicazioni sulla possibilità di contrassegnare prodotti con la Gemma se superfici del pascolo appartengono a un'azienda d'estivazione che non possiede il marchio Gemma sono contenute nei capitoli 4.4.5.1 «Assenza degli animali dall'azienda di base» e nella parte III cap. 17 «Trasformazione in azienda e per conto terzi».

Maiali alpeggiati
I maiali alpeggiati vanno tenuti conformemente al capitolo «Suini». Il foraggiamento deve essere conforme alle direttive. Valgono le prescrizioni delle direttive inerenti alla medicina veterinaria. I trattamenti preventivi come la sverminazione, misure contro la zoppina e il patereccio vanno seguiti dal veterinario.

Se si estivano maialetti bio in un'azienda d'estivazione non biologica, essi perdono lo stato di riconoscimento bio. I maialetti destinati all'estivazione su alpi non biologiche possono essere di origine non biologica. Il rientro all'azienda di base di maiali estivati in aziende d'estivazione senza il marchio Gemma è possibile. La tenuta e il foraggiamento nell'azienda Gemma devono essere conformi alle direttive.

I maiali alpeggiati di origine non biologica non possono essere commercializzati con la Gemma risp. con il riferimento alla produzione «bio».

Su un'alpe Gemma sulla quale sono alpeggiate vacche convenzionali il siero per i maiali Gemma non va conteggiato come foraggio convenzionale. Vanno tuttavia acquistati maialetti Gemma.

Uscita maiali alpeggiati: le dimensioni dell'area all'aperto devono corrispondere anche sull'alpe alla prescrizione «Suini». Va concordato con l'ufficio cantonale della protezione delle acque se l'area debba esssere pavimentata o meno.

Altre norme di attuazione ad cap. 4.4:

Se una giovenca Gemma o una vacca Gemma partorisce nell'azienda non biologica del commerciante di bestiame entro i 14 giorni, il vitello mantiene lo stato di riconoscimento bio se entro tale intervallo è venduto ad un'azienda Gemma. (CMP 8/2005)

Commercio di bestiame da macello
Gli animali Gemma acquistati da un commerciante di bestiame con licenza Gemma a mercati pubblici sorvegliati di animali da macello possono essere stabulati nella stalla del commerciante di bestiame o del mercato per al massimo 3 giorni (72 ore) senza essere privati dello stato di riconoscimento Gemma. Questa deroga vale solo per il bestiame grosso (vacche VK e RV, tori più vecchi MA, manze RG, tori MT, buoi OB), pecore e agnelli ma non per vitelli KV e per tutti gli animali bio non acquistati a mercati pubblici.

L'azienda commerciale deve partecipare a un programma che vieta il foraggiamento OGM, p. es. GQ carne svizzera.

Commercio di vacche non biologiche
Vedi art. 1.1.5.2 «Attività accessoria retribuita».

4.5 Salute degli animali

In caso di ferimento o di malattia gli animali vanno curati. Sono da preferire rimedi naturali e metodi di cura della medicina complementare a condizione che sia empiricamente riscontrabile un effetto terapeutico reale sulla specie animale e il morbo di cui trattasi e ai fini specifici del trattamento. Su ordine del veterinario è lecito ricorrere a cure allopatiche chimiche di sintesi (trattamenti con sostanze chimiche di sintesi che agiscono direttamente sull'agente patogeno) se i metodi della medicina complementare si rivelano inefficaci per combattere la malattia o trattare la ferita. Esse vanno iscritte chiaramente e in modo indelebile nel registro di stalla.

Il periodo d'attesa fra l'ultima somministrazione di un medicamento allopatico chimico di sintesi e il ricavo di prodotti provenienti di un animale trattato, richiede di principio il doppio del periodo d'attesa prescritto dalla legge indicato sull'imballaggio.

La somministrazione profilattica di medicamenti allopatici ottenuti per sintesi chimica, di antibiotici e di ormoni è vietata.

Gli interventi di tipo zootecnico vanno limitati al minimo e vanno eseguiti all'età più appropriata degli animali da personale qualificato.

4.5.1 Trattamenti preventivi e prodotti ammessi

La vaccinazione contro la coccidiosi è ammessa nell'allevamento di pollame. L'impiego di coccidiostatici, l'iniezione profilattica di ferro ai suini nonché l'utilizzazione di ormoni o di sostanze analoghe per controllare la riproduzione (p. es. induzione o sincronizzazione del calore) o per altri scopi sono vietate. Tuttavia gli ormoni possono essere somministrati ad un singolo animale nell'ambito di un trattamento veterinario terapeutico. Su prescrizione del veterinario sono ammesse le cure vermifughe e le vaccinazioni con prodotti chimici di sintesi. Gli animali trattati devono essere in ogni momento chiaramente identificabili. Per la disinfezione dei capezzoli sono ammessi i prodotti che figurano nell'elenco ALP.

Non è permesso nemmeno il trattamento profilattico degli animali sull'alpe. Il personale presente sull'alpe dovrà provare mediante il registro dei trattamenti che i trattamenti sono stati eseguiti solo su animali che hanno presentato dei problemi. Il trattamento profilattico di tutti gli animali alpeggiati è contrario alle direttive.

I prodotti per l'asciutta chimici di sintesi possono essere utilizzati solo se dall'esame batteriologico del latte sono risultati problemi alla mammella. Ciò vale anche per animali Gemma alpeggiati su alpi non gestite in regime biologico.

L'uso di boli per la sverminazione a lungo termine è considerato somministrazione profilattica di un prodotto chemioterapico e in linea di massima è vietato. I boli possono essere impiegati su alpi e pascoli comunitari laddove ciò è prescritto. La sverminazione è possibile in caso di verminosi se il veterinario attesta l'infestazione.

Impiego di prodotti liquidi applicati sul dorso degli animali (prodotti «pour on»): i prodotti ammessi figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. L'impiego di altri prodotti per casi problematici è possibile solo su prescrizione del veterinario. L'iscrizione dei prodotti prescritti dal veterinario nel registro dei trattamenti è obbligatoria. (CMP 4/2000)

L'impiego di latte in polvere non biologico a scopi terapeutici è ammesso a condizione che sia concordato con il veterinario per ogni singolo animale e che sia iscritto nel registro dei trattamenti. Al termine del trattamento i resti del latte in polvere non biologico non possono essere utilizzati per il normale foraggiamento. (CMP 6/2011)

4.5.2 Numero dei trattamenti

Se un animale o un gruppo di animali riceve in un anno civile più di tre trattamenti a base di medicamenti veterinari allopatici ottenuti per sintesi chimica o di antibiotici (o più di un trattamento terapeutico* se il loro ciclo di vita produttiva è inferiore a un anno), gli animali interessati o i prodotti da essi ottenuti non possono essere venduti come biologici e gli animali devono essere sottoposti ai periodi di conversione definiti nell'art. 4.4.3.

Non sono considerati i trattamenti in caso di vaccinazioni, lotta antiparassitaria, anestesia per castrazione e applicazione di anelli (giusta art.4.5.4) nonché trattamenti nell'ambito della lotta contro le epizoozie prescritta dallo Stato.

Numero massimo di trattamenti: un trattamento può comprendere diverse applicazioni per lo stesso caso. In caso di ricaduta breve tempo dopo il primo trattamento, che richiede pertanto un nuovo trattamento, il primo trattamento e il trattamento della ricaduta possono essere considerati un solo trattamento.

4.5.3 Termini d'attesa

Sono esclusi dal doppio periodo d'attesa prodotti destinati alla messa in asciutta delle vacche che soffrono di un'affezione alla mammella. Prima dell'impiego di prodotti per l'asciutta va eseguita un'analisi batteriologica del latte.

Una volta trascorso il periodo d'attesa semplice imposto per legge il latte di animali trattati può essere commercializzato come non biologico. Il latte può essere commercializzato come convenzionale anche durante il periodo d'attesa di animali provenienti da aziende non biologiche (p. es. 6 mesi per bovini che rientrano nel limite del 10 % per l'acquisto convenzionale). Se un'azienda commercializza come convenzionale l'intera quantità di latte può commercializzare il latte degli animali che devono rispettare un periodo d'attesa assieme al latte restante. Se la raccolta del latte avviene temporaneamente in regime convenzionale (p. es. a causa di eccedenza d'offerta), ma il latte viene fatturato come latte bio, vanno interamente rispettati tutti i periodi d'attesa. Ciò è necessario perché l'acquirente di latte bio può immettere il latte in ogni momento nel canale bio. (CMP 8/2005)

4.5.4 Provvedimenti zootecnici

Gli interventi come la recisione della coda, dei denti, la spuntatura del becco, la recisione delle unghie e delle ali del pollame, la castrazione di galli, la decornazione di animali adulti e l'utilizzazione di anelli nasali per suini sono vietati.

In casi fondati sono ammesse le seguenti operazioni:
- La decornazione di animali adulti per ragioni di sicurezza, per quanto sia effettuata a regola d'arte da un veterinario, sotto anestesia, e non nei mesi di maggio, giugno, luglio e agosto.

Per determinati animali sono autorizzati gli interventi seguenti:
- mozzare la coda, se per gli agnelli non possono essere evitati casi di diarrea dovuti al foraggiamento (alpeggio) e il taglio del pelo non si rivela sufficiente;
- la decornazione sotto anestesia di giovani animali, se necessaria per ragioni di sicurezza;
- la castrazione per assicurare la qualità dei prodotti.

Esperimenti pratici nel campo della vaccinazione contro l'odore di verro sono vietati nelle aziende Bio Suisse.

5 Norme di produzione specifiche per la detenzione degli animali

5.1 Bovini

I principi generali della produzione animale (cap. 4) valgono per analogia anche per quanto riguarda l'allevamento di bovini.

5.1.1 Allevamento

Gli educatori elettrici sono vietati. Il programma URA della Confederazione va rispettato giusta le disposizioni contenute nell'art. 4.1.1. Oltre al rispetto del programma URA della Confederazione è obbligatoria l'uscita al pascolo per i bovini. Sono esclusi dall'obbligo di pascolo gli animali femminili e maschili fino all'età di 120 giorni, i tori e i vitelli da ingrasso. Per le aziende che il 31.12.2011 dispongono del certificato Gemma, per quanto riguarda l'obbligo di pascolo per manzi e buoi da ingrasso vale un periodo di transizione fino al 31.12.2014 durante il quale per queste categorie di animali è sufficiente il rispetto del programma URA.

5.1.2 Foraggiamento

Il bestiame bovino va nutrito soprattutto con foraggio base. Il foraggio concentrato deve servire unicamente da complemento. L'acquisto di foraggio è disciplinato nel cap. 4.2.

5.2 Pecore

I principi generali della produzione animale (cap. 4) valgono per analogia anche per quanto riguarda l'allevamento di pecore.

5.2.1 Allevamento

Le pecore vanno tenute in gruppo al pascolo o in stabulazione libera con possibilità di sfogo. L'allevamento individuale nei box da parto è ammesso unicamente durante il periodo dell'agnellatura per un massimo di 7 giorni e in caso di malattia. I montoni possono essere tenuti individualmente. Durante il periodo di vegetazione le pecore vanno portate quotidianamente al pascolo. In caso di cattivo tempo è sufficiente l'uscita giornaliera in una corte. Durante il periodo invernale va garantita l'uscita almeno 13 volte al mese a tutti gli animali.

5.2.1.1 Dimensioni

I valori minimi delle dimensioni degli ovili sono elencati nelle «Direttive per la custodia di ovini» dell'UFVet.
Valori minimi delle dimensioni degli ovili in m^2 per animale per pecore da carne e da latte:

pecora senza agnelli	1,0
pecora con agnelli	1,5
agnelli svezzati/agnelli da ingrasso	0,5
agnelli di un anno	0,7
montoni	1,5

5.2.2 Foraggiamento

Le pecore vanno foraggiate soprattutto con foraggio di base (foraggio grezzo). L'acquisto di foraggio non biologico è disciplinato nell'art. 4.2. In linea di massima gli agnelli vanno allevati e ingrassati con il latte della madre.

5.2.3 Veterinaria

L'allevamento delle pecore va ottimizzato in modo che le cure vermifughe con farmaci chimici di sintesi siano possibilmente rese superflue. Le cure vermifughe con farmaci chimici di sintesi prescritte dal veterinario sono ammesse. Va data preferenza al trattamento individuale di affezioni podali (taglio, disinfezione). Per i bagni dei piedi le soluzioni a base di rame e la formalina vanno usate con moderazione.

La cura della rogna o di altri ectoparassiti può avvenire unicamente quando sussistono chiari sintomi e previo accordo con il veterinario. Va data la preferenza a rimedi naturali che non siano chimici di sintesi. Prima dell'alpeggio possono essere impiegati i rimedi prescritti dalle autorità.

Trattamento di patologie pedali delle pecore: la CMP permette anche l'uso di solfato di zinco ma consiglia la prudenza come per i prodotti a base di rame. (CMP 10/2001)

5.2.4 Interventi zootecnici

5.2.4.1 Accorciamento delle code

L'accorciamento della coda eccezionalmente ammesso secondo l'art. 4.5.4 va iscritto nel registro dei trattamenti per il controllo.

5.2.4.2 Castrazione

La castrazione è ammessa. Vanno osservate le disposizioni dell'Ordinanza sulla protezione degli animali (OPAn).

5.2.5 Transumanza delle pecore

Gli animali provenienti dalla transumanza non possono essere commercializzati con il marchio Gemma. Le aziende che durante i mesi invernali praticano sia la transumanza sia la stabulazione possono commercializzare con il marchio Gemma gli animali allevati nell'azienda, a condizione che gli animali in transumanza non vengano ripresi nell'azienda.

Transumanza delle pecore su pascoli non biologici e commercializzazione Gemma: le pecore possono pascolare anche d'inverno sulle superfici che hanno diritto ai contributi d'estivazione. Se le pecore delle greggi in transumanza assumono oltre il 5 % del fabbisogno di foraggio annuo su SAU non biologiche, le pecore rimaste nell'azienda bio possono essere commercializzate con la Gemma solo se le pecore in transumanza non sono presenti in nessun momento nell'azienda di provenienza (rischio di confusione!). Gli agnelli che rientrano dal gregge in transumanza vanno trattati come giovani animali non biologici. La vendita di animali va registrata per il controllo. (CRP 24.7.1996, p. 2.7)

5.3 Capre

I principi generali della produzione animale (cap. 4) valgono per analogia anche per quanto riguarda l'allevamento di capre.

5.3.1 Allevamento

Durante il periodo vegetativo le capre vanno portate al pascolo quotidianamente. Le disposizioni federali URA valgono indipendentemente dall'età delle capre. Durante il parto le madri devono potersi muovere liberamente almeno un giorno. La tenuta singola nei box da parto è ammessa unicamente dopo il parto per al massimo 7 giorni e in caso di malattia. I becchi possono essere custoditi singolarmente. La sincronizzazione ormonale dei calori è vietata.

5.3.1.1 Stabulazione e dimensioni dei caprili

	Capretti	**Giovani capre**	**Capre e becchi**		
		12–22 kg	**23–40 kg**	**40–70 kg**	**più di 70 kg**
Stabulazione fissa					
Larghezza della posta in cm Lunghezza della posta in cm Box individuali in m^2	solo stabulazione libera in gruppi	solo stabulazione libera in gruppi	55 120 3,0	55 120 3,0	60 120 3,5
Stabulazione libera					
Larghezza mangiatoia in cm * Sup. totale/animale in m^2 Superficie posta/animale in m^2	20 0,5 0,4	35 1,5 0,8	40 2 1,2	40 2 1,2	55 3,5 1,5

* In caso di impiego di separazioni è sufficiente una larghezza della mangiatoia di 35cm

Nella stalla a stabulazione libera può essere compresa nella superficie totale l'intera superficie di attività (settore di riposo, di foraggiamento e area di uscita compresa una corte permanentemente accessibile). Per gli animali partorienti o malati dev'essere disponibile un reparto speciale. Per gruppi di capre di più di 10 unità devono essere a disposizione zone di ritiro come per esempio delle nicchie di riposo, un'area di uscita permanentemente accessibile o delle zone separate.

5.3.1.2 Area di sfogo

Affinché le capre usufruiscano della possibilità data dall'area di sfogo, essa deve trovarsi – se ciò dal punto di vista architettonico è possibile – in un luogo soleggiato, riparato dal vento ed asciutto. Si raccomanda una copertura parziale. Nel caso di uscita al pascolo per l'intera giornata deve essere a disposizione un riparo dalle intemperie (tettoia, alberi). Si raccomanda di strutturare lo sfogo e il pascolo in modo conforme alle capre (superfici sopraelevate, ecc.). Durante il pascolo le capre non possono essere attaccate. In caso di tempo particolarmente freddo e piovoso è sufficiente l'uscita nella corte.

5.3.2 Foraggiamento

Le capre vanno foraggiate principalmente con foraggio grezzo proveniente dalla propria azienda. La quantità di foraggio concentrato (biologico e non biologico) rispetto al consumo totale non deve superare il 10 %. L'acquisto di foraggio non biologico è disciplinato nel cap. 4.2.

5.3.3 Medicina veterinaria

La custodia delle capre va ottimizzata in modo da rendere superflua una sverminazione con medicamenti chimici di sintesi. Su prescrizione del veterinario sono ammesse cure di sverminazione con prodotti chimici di sintesi.

Cura della pseudotubercolosi delle capre: le giovani capre vanno nettamente separate dalle altre capre, la somministratzione di latte in polvere non biologico è ammessa, la commercializzazione deve avvenire nel canale convenzionale, va richiesta una strategia di risanamento dettagliata (Cantone). Per gli alimenti è competente il veterinario cantonale (verbale UFAG – Bio Suisse gruppo di lavoro allevamento di animali bio 29.01.2002)

5.4 Suini

I principi generali della produzione animale (cap. 4) valgono per analogia anche per quanto riguarda l'allevamento di suini.

5.4.1 Allevamento

Le superfici di riposo degli animali non devono essere perforate. Tutte le superfici devono essere provviste di lettiera.

5.4.1.1 Area di sfogo

A partire dal 24esimo giorno di vita, tutti i maiali devono disporre giornalmente di accesso ad una corte. Fanno eccezione le scrofe madri nei primi 24 giorni dopo il parto. Per le scrofe senza latte la chiusura delle mangiatoie è permessa solo durante il foraggiamento, altrimenti è prescritto l'allevamento in gruppo. L'uscita al pascolo o in un'area per grufolare è condizione inderogabile per le scrofe senza latte. Una settimana prima del parto e durante il periodo di allattamento le scrofe madri possono essere tenute singolarmente negli stabbioli. Non è permesso legare le scrofe madri. I maialetti non vanno svezzati prima della sesta settimana.

Le scrofe senza latte, i maialini da allevamento, i maiali da ingrasso, le rimonte e i verri devono avere permanentemente accesso ad una corte.Per gli animali stabulati in porcili già esistenti il 31.12.2011, fino al 31.12.2020 è sufficiente l'uscita giusta le disposizioni URA.

5.4.1.2 Norme per l'allevamento di scrofe riproduttrici

Le scrofe allattanti e i lattonzoli devono avere accesso a un'area d'uscita durante almeno 20 giorni durante l'allattamento, al più tardi a partire dal 24° giorno di vita dei maialetti. Il periodo di allattamento deve essere di almeno 42 giorni. La chiusura di box individuali è permessa unicamente[17] al momento del pasto per al massimo 30 minuti. Nei box parto non devono essere presenti possibilità di fissaggio (gabbie) fisse. Per gli animali feriti, ammalati o non adatti alla stabulazione in gruppo (p. es. in forte calore) va tenuto a disposizione un box separato.

5.4.1.3 Dimensioni

Nel caso di nuove costruzioni e di trasformazioni le misure indicate sono vincolanti. Per le stalle già esistenti il 31.12.2011 nelle aziende Bio Suisse vale un termine di transizione per l'applicazione di singole nuove disposizioni fino al 31.12.2020. I termini sono indicati nei rispettivi punti. Si tratta delle misure minime, in particolare per quanto riguarda le scrofe in asciutta e i maiali da ingrasso si raccomanda di costruire stalle ampie. Nel caso di sistemi di allevamento che divergono fondamentalmente dalla sistematica elencata qui di seguito (es. stalla Stolba, foraggiamento fuori dagli stabbioli) le misure vanno riportate per analogia. Vale il principio dell'equivalenza.

Il foraggiamento e la previdenza sanitaria dei maiali (parte foraggio non biologico, impiego di siero di latte, ecc.) figura nelle rispettive direttive e prescrizioni.

[17] È vietato legare le scrofe nel centro di monta. Per i porcili già esistenti il 31.12.2011 vale un periodo di transizione fino al 31.12.2020.

Misure minime del porcile e dell'area di sfogo
Per i porcili già esistenti il 31.12.2011 valgono le misure contenute nella prescrizione del 1.1.2010. Nelle tabelle queste misure figurano tra parentesi.

Tabella 1: Scrofe madri allattanti in stabulazione individuale fino al 23° giorno di vita dei lattonzoli	
Superficie minima box (m^2/scrofa)	*7* [18]
Superficie di riposo con lettiera (incl. nido per lattonzoli) (m^2/scrofa)	3,5 (2,9)
Nido riscaldabile per suinetti (m^2/figliata)	0,8 [19]

Tabella 2: Scrofe madri allattanti in stabulazione individuale fino al 42° giorno di vita dei lattonzoli	
Superficie box (m^2/scrofa)	*7*
Superficie di riposo con lettiera (incl. nido per lattonzoli) (m^2/scrofa)	3,5 (2,9)
Area riservata ai maialetti parzialmente riscaldabile (m^2/figliata)	1,2 [19]
Superficie totale porcile inclusa area di uscita (m^2/scrofa)	12 [18, 20]
Superficie dello sfogo incl. sfogo maialetti (m^2/scrofa)	*5*
Superficie minima non coperta (m^2/scrofa)	2,5

Tabella 3: Scrofe madri allattanti stabulate in gruppo a partire dal 24° giorno di vita dei lattonzoli	
Superficie di riposo con lettiera (incl. nido per lattonzoli) (m^2/scrofa)	3,5 (2,5)
Area riservata ai maialetti parzialmente riscaldabile (m^2/figliata)	1,2 [19]
Superficie totale porcile inclusa area all'aperto (m^2/scrofa)	10,5 [18, 20]
Superficie dello sfogo (m^2/scrofa)	*5*
Superficie minima non coperta (m^2/scrofa)	2,5

Tabella 4: Scrofe in asciutta stabulazione in gruppo			
Grandezza del gruppo	**≤ 6 animali m^2/animale**	**da 7 a 12 animali m^2/animale**	**> 12 animali m^2/animale**
Superficie di riposo	1,2	1,1	1,1
Superficie totale porcile inclusa area all'aperto [21]	3,5	3,0	2,8
Superficie dello sfogo	1,3[22]	1,3	1,3
Superficie minima non coperta	0,65	0,65	0,65

Tabella 5: Verri	
Superficie totale porcile incl. area all'aperto (m^2/animale) [23]	10
Superficie dello sfogo (m^2/animale)	4
Superficie minima non coperta (m^2/animale)	2

[18] La parte di superficie perforata non deve superare il 30 % sia nel porcile che nell'area d'uscita.

[19] Per i porcili già esistenti il 31.12.2011 vale un periodo di transizione fino al 31.12.2020.

[20] In caso di area d'uscita non accessibile permanentemente, la superficie dei box deve essere di almeno 7 m^2 per scrofa.

[21] La superficie totale comprende l'intera superficie del porcile inclusi box di foraggiamento, superfici perforate e area per grufolare.

[22] Nel caso di piccoli gruppi deve essere a disposizione uno sfogo di 6 m^2 con una larghezza minima di 2 metri.

[23] Per i box dei verri a causa del pericolo di ferite si raccomanda di rinunciare completamente a griglie o pavimenti perforati.

Tabella 6: Lattonzoli fino a 25 kg PV	
Superficie di riposo (m^2/animale)	0,25 [24]
Superficie totale porcile incl. area all'aperto (m^2/animale) [25]	0,8
Superficie minima non coperta (m^2/animale)	0,15
Superficie dello sfogo (m^2/animale)	0,3
Superficie minima dello sfogo totale (m^2)	4,5

Tabella 7: Maiali da ingrasso preingrassamento 25–60 kg PV	
Superficie di riposo (m^2/animale)	0,4 [24]
Superficie totale porcile incl. area all'aperto (m^2/animale) [25]	1,3 (1,1)
Superficie minima non coperta (m^2/animale)	0,23
Superficie dello sfogo (m^2/animale)	0,45
Superficie minima dello sfogo totale (m^2)	7

Tabella 8: Maiali da ingrasso fine ingrassamento 60–110 kg PV	
Superficie di riposo (m^2/animale)	0,6 [24]
Superficie totale porcile incl. area all'aperto (m^2/animale) [25]	1,65
Superficie minima non coperta (m^2/animale)	0,33
Superficie dello sfogo (m^2/animale)	0,65
Superficie minima dello sfogo totale (m^2)	10

Per le rimonte valgono, a seconda del peso, le dimensioni previste per i maiali in preingrasso e in finissaggio. A partire da 110 kg PV valgono i requisiti previsti per le scrofe in asciutta.

5.4.1.4 Allevamento all'aperto

Per gli animali allevati all'aperto valgono le disposizioni di legge relative alla protezione dell'acqua e degli animali nonché del programma URA. In caso di allevamento stagionale nel porcile, valgono i requisiti relativi alle misure minime del porcile e dell'area all'aperto (art. 5.4.1.3).

5.4.1.5 Pasolo o area per grufolare per scrofe in asciutta

Per le scrofe in asciutta si raccomanda l'uscita al pascolo. Se non è possibile l'uscita al pascolo è obbligatoria un'area per grufolare.

Per area per grufolare si intende una parte nel sistema di stabulazione in cui le scrofe possono soddisfare il loro istinto di grufolare (ricerca di cibo). Come materiale sono adatti composto ben decomposto, terra di bosco, rami, trinciato di corteccia, resti della mangiatoia, ecc. Non sono adatti segatura, trucioli o trinciato di legna. Si raccomanda di ricoprire l'area con una tettoia affinché il materiale rimanga asciutto. Il materiale bagnato accresce il rischio di infangamento, pertanto il materiale va cambiato risp. aggiunto regolarmente. Per 10 scrofe madri occorre una cassa con le dimensioni minime di 0,5 m x 2 m, la profondità minima non dovrebbe essere inferiore a 30 cm. Per gruppi con più di 10 scrofe in asciutta si raccomanda la creazione di più aree per grufolare.

[24] Una riduzione proporzionale della superficie di riposo relativa al peso dei lattonzoli è ammessa, se all'esterno della superficie di riposo vi è sufficiente superficie non perforata per la compensazione. L'intera superficie del porcile inclusa area all'aperto si riduce in corrispondenza.

[25] Almeno il 50 % della superficie minima di uscita deve essere provvista di rivestimento (non perforata). All'interno del porcile può essere perforato al massimo il 30 % della superficie. Per i porcili già esistenti il 31.12.2011 vale il termine di transizione fino al 31.12.2020.

5.4.2 Foraggiamento

I maiali devono potersi distrarre con foraggio grezzo lungo o paglia.

La percentuale massima di foraggio non biologico giusta art. 4.2 non deve essere superata. La quantità ammessa di componenti del foraggio non biologiche tuttavia può essere aumentata al massimo al 35 % dell'intero consume riferito alla sostanza secca con scarti della lavorazione del latte.

I contenuti massimi ammessi di sostanze minerali e di vitamine scelte nel foraggio per maiali sono disciplinati nell'elenco dei foraggi Bio Suisse/ALP/FiBL. Alle scrofe da allevamento e ai maiali da ingrasso va dato giornalmente foraggio grezzo.

5.4.3 Produzione divisa di maialetti

La divisione della produzione di maialetti (DPM) in linea di massima è possibile nelle aziende bio. All'interno del processo di produzione (dallo svezzamento fino alla vendita dei maialetti della figliata seguente con ca. 25 kg PV) possono tuttavia partecipare al massimo 2 stadi (es. 1 azienda con scrofe partorienti e 2 aziende con scrofe in asciutta).

Marche auricolari

I suinetti Gemma vanno contrassegnati con marche auricolari con una parte destinata al marchio Gemma. La parte destinata al marchio è di colore verde e reca il logo Gemma, il numero BDTA della corrispondente azienda nonché segni di diritto pubblico. Possono ordinare le marche auricolari Gemma verdi solo le aziende Gemma riconosciute che praticano l'allevamento di maiali. Nelle aziende in conversione il contrassegno viene disciplinato in modo individuale.

Periodo di transizione: a partire dall'1.1.2015 fino alla macellazione i maiali da macello devono disporre di una marca auricolare con una parte destinata alla Gemma. Per le scrofe da riproduzione il periodo di transizione per intanto è illimitato, le rimonte vanno contrassegnate con la marca auricolare con una parte destinata alla Gemma.

5.5 Pollame

I principi generali della produzione animale (cap. 4) valgono per analogia anche per quanto riguarda l'allevamento di pollame.

5.5.1 Cova

La cova è considerata produzione agricola.

5.5.1.1 Provenienza

I pulcini che diventano animali riproduttori possono essere di provenienza non biologica. Per gli animali riproduttori valgono gli stessi requisiti come per le galline ovaiole. Bio Suisse può stilare una lista delle linee e delle razze.

5.5.1.2 Uova da cova

Le uova da cova per principio devono provenire da animali riproduttori Gemma. Deve tuttavia essere garantita la molteplicità delle linee. Per le razze ibride da uova e da ingrasso, in caso di scarsità temporanea di uova da cova, possono essere impiegate con un permesso speciale uova da cova di animali riproduttori non biologici allevati in Svizzera. Per tutte le altre specie di pollame possono essere impiegate uova da cova non biologiche.

I pulcini nati da uova da cova non biologiche in centri d'incubazione biologici sono considerati pulcini non biologici. Possono tuttavia essere stabulati senza problemi in aziende bio (fino all'età di 3 giorni) se il centro d'incubazione dispone di un permesso speciale per le uova da cova non biologiche. Agli acquirenti (azienda di allevamento/di ingrasso), assieme alla bolletta di consegna per i pulcini va consegnata una copia del permesso speciale di Bio Suisse. In occasione del controllo bio la stessa vale come autorizzazione per la stabulazione di pulcini non biologici. Sulla bolletta di consegna delle uova da cova i pulcini vanno indicati come non biologici.

5.5.1.3 Pulcini Gemma

In linea di massima i pulcini Gemma devono provenire da un centro d'incubazione certificato Gemma. Se nei centri d'incubazione Gemma non sono disponibili pulcini di qualità equivalente, nel quadro di un permesso speciale rilasciato dalla CMP è possibile la stabulazione di pulcini non biologici di ibridi da uova e da ingrasso provenienti da un centro d'incubazione non biologico. Per tutte le altre razze e specie di pollame vale: se gli animali provenienti da aziende bio non sono disponibili in numero sufficiente, è lecito acquistare pollame proveniente da aziende non biologiche per costituire un nuovo effettivo, se i pulcini sono stabulati al più tardi tre giorni dopo la nascita.

5.5.1.4 Controllo della provenienza e flusso di merce

Il centro d'incubazione rilascia un passaporto per ogni branco di pulcini. In collaborazione con le organizzazioni di allevatori, la CE Uova e la CE Carne definiscono i dati rilevanti sul passaporto per gli animali. Il passaporto garantisce la rintracciabilità e contiene informazioni sullo stato di salute e sullo sviluppo degli animali (iniziando da pulcini di animali riproduttori: provenienza, avvenimenti particolari, stato di salute, vaccinazioni, ecc.). Il passaporto per gli animali accompagna gli animali fino al pollaio delle galline ovaiole o al pollaio per la fine dell'ingrassamento dei polli. Con un passaporto per animali valido non è necessario un certificato.

5.5.1.5 Centro d'incubazione

Nei locali di lavoro e d'incubazione vi deve essere sufficiente luce diurna. Possono essere installate unicamente lampade che non producono un «effetto stroboscopio» come lampadine ad incandescenza o lampade ad alta frequenza. I disinfettanti impiegati devono essere elencati nell'elenco dei fattori di produzione. Una volta alla settimana risp. almeno dopo ogni schiusa occorre prelevare campioni di meconio, di uova con pulcini morti non sgusciati o di polvere del centro d'incubazione per accertare la presenza di germi infettivi rilevanti. Nel caso di incubazione per conto terzi nel raggio di 250 m non deve aver luogo commercio di pollame né può essere tenuto pollame. Per contenere i costi per i pulcini Gemma, un centro d'incubazione deve ammettere anche l'incubazione per conto terzi a condizione che per gli animali riproduttori e le uova da cova estranei siano osservate le norme di igiene.

5.5.1.6 Strategia di vaccinazione e di igiene

Le prescrizioni delle organizzazioni di allevatori possono essere adeguate in accordo con la CE Uova e i centri d'incubazione.

I programmi di vaccinazione e di esame dei branchi di animali riproduttori e dell'allevamento di pollastrelle sono elaborati dalle organizzazioni di allevatori bio. Alla CE Uova spetta il diritto di consultazione. Nuove scoperte della medicina complementare sono inseriti nel programma. Per l'incubazione per conto terzi l'allevatore di animali riproduttori ogni tre settimane deve analizzare campioni di feci e di uova per individuare la presenza di germi rilevanti di infezione come Salmonella enteritidis e E. coli.

5.5.1.7 Tasse d'incentivazione sui pulcini

Prima dell'acquisto di pulcini non biologici di galline ibride da uova o da ingrasso occorre richiedere alla CMP un permesso speciale. Se il prezzo per pulcino è inferiore al prezzo per pulcini Gemma, su questi pulcini viene riscossa una tassa d'incentivazione. Tutti gli altri pulcini sono esonerati dall'obbligo della tassa. L'ammontare della tassa d'incentivazione è fissato in modo che il prezzo d'acquisto per pulcini Gemma e non Gemma sia uguale.

Impiego dei mezzi (Ricavo dalla tassa d'incentivazione sull' acquisto di pulcini): Le entrate risultanti dalla tassa d'incentivazione (dedotte le spese) tornano a profitto del ramo interessato, sia attraverso misure di apertura del mercato e di marketing sia attraverso incarichi di ricerca relativa al settore.

Per i produttori vale la seguente procedura amministrativa: l'azienda Gemma richiede alla CMP un'autorizzazione speciale per l'acquisto di pulcini non biologici indicando: numero di pulcini, razza, risp. linea e motivazione. La CMP, in caso di domande giustificate, rilascia il permesso speciale e riscuote la tassa d'incentivazione. In occasione del controllo vanno presentati il permesso speciale della CMP e la ricevuta comprovante l'avvenuto pagamento della tassa d'incentivazione.

5.5.2 Allevamento di pollastrelle

5.5.2.1 Principi generali

Nell'allevamento le pollastrelle (PO) devono imparare il comportamento naturale che potranno praticare nel pollaio per ovaiole. Nell'allevamento devono venir sviluppate e consolidate la resistenza e una naturale immunizzazione. In linea di massima valgono le stesse esigenze che per le GO. Il capitolo Allevamento di pollastrelle contiene solo le disposizioni derogatorie relative all'allevamento delle galline ovaiole. Le dimensioni figurano nella tabella all'art. 5.5.3.14.

5.5.2.2 Pollai e effettivo del branco

Nel quadro di un controllo iniziale i pollai con oltre i pollai con oltre 900 posti per pollastrelle vanno collaudati da un ispettore specializzato soprattutto per quanto riguarda il sistema di stabulazione, la densità d'occupazione e lo sfogo.

Il numero di animali per unità di pollaio non deve superare le 4'000 pollastrelle. Sono considerate unità di pollaio uno o più edifici in cui sono tenute complessivamente al massimo 4'000 pollastrelle.

Sono ammesse diverse unità di pollaio per azienda se sono rispettati i due seguenti punti:
a) Le unità di pollaio devono essere indipendenti e va rispettata una distanza da un edificio all'altro di almeno 20 m. In casi motivati la CMP può accordare una deroga.
b) Le superfici di pascolo devono essere separate da una zona non sfruttabile dal pollame larga almeno 10 m (all'interno di un'unità di pollaio non vigono prescrizioni relative alla distanza).

Per il preallevamento di pulcini destinati alla produzione di galline ovaiole per il proprio pollaio per pollastrelle, durante le prime 6 settimane di vita possono essere stabulati nello stesso edificio fino a 8000 (invece di 4000) animali.

Il numero massimo di animali (4'000) può essere superato del 4 % per la stabulazione di animali da allevamento. Tutti i requisiti (posto, lunghezza del trogolo, lunghezza dei posatoi, ecc) vanno rispettati per tutti gli animali stabulati (quindi per 4'160 pollastrelle). Possono essere stabulati al massimo 4'240 pulcini (+ 6%).

5.5.2.3 Densità di occupazione

Nel pollaio la densità di occupazione non deve superare 8 PO per m^2 di superficie praticabile. Nei pollai con ACE integrata l'occupazione di notte non deve superare 13 PO per m^2 di superficie praticabile. Per m^2 di superficie del pollaio sono ammesse al massimo 24 PO (a partire dal 43° giorno di vita).

5.5.2.4 Evacuazione del letame

Il pollaio delle pollastrelle va pulito al più tardi 6 settimane dopo la stabulazione.

5.5.2.5 Area con clima esterno

Se l'ACE si trova a un livello più basso del pollaio la differenza massima di livello è di 1,2 m. Alle pollastrelle va concesso l'accesso all'ACE corrispondente al programma di allevamento.

5.5.2.6 Pascolo

Alle pollastrelle va concessa l'uscita al pascolo a dipendenza della loro età. Nell'allevamento di pollastrelle e nella stia di deposizione fino al 144° giorno di vita il periodo di attività può essere adeguato al programma di illuminazione delle organizzazioni di allevamento. Sul pascolo devono essere presenti strutture come cespugli, alberi, reti protettive o tettoie in modo da offrire agli animali ombra e protezione dai nemici naturali. Le pollastrelle devono poter raggiungere queste strutture da qualsiasi punto del pascolo entro una distanza di 15 m. Ogni struttura computabile deve offrire almeno 2 m^2 di ombra. A partire dall'1.1.2019 il 50% delle strutture deve essere costituito da alberi e arbusti. Ne fanno eccezione i pollai mobili. Fino a quando gli alberi e gli arbusti avranno raggiunto la superficie di ombra richiesta possono essere temporaneamente completati con elementi artificiali.

5.5.2.7 Corte scoperta in caso di intemperie

Se il terreno del pascolo è inzuppato e durante il riposo vegetativo si può concedere agli animali di uscire in una corte scoperta invece di dare loro accesso al pascolo. In tal caso è necessaria l'annotazione nel registro del pascolo. La corte scoperta deve essere abbastanza grande e provvista di una lettiera in un materiale adeguato.

5.5.2.8 Foraggiamento e abbeveratoio

Le PO vanno foraggiate in corrispondenza all'età con una miscela adatta di grani.

Il sistema di abbeveraggio deve essere concepito in modo da permettere agli animali di assimilare acqua da una superficie di acqua aperta. Gli abbeveratoi a tettarella sono inoltre tollerati per pollastrelle fino al 42° giorno di vita.

5.5.3 Galline ovaiole

5.5.3.1 Pollai e effettivo del branco

Sono accettati unicamente sistemi di stabulazione con permesso definitivo o a termine dell'Ufficio federale di veterinaria (UFVet) con il relativo numero di autorizzazione UFVet. Per quanto riguarda le costruzioni eseguite in proprio, prima della messa in esercizio ne va verificata la conformità con la protezione degli animali. Per il calcolo delle superfici praticabili valgono le basi di calcolo dell'UFVet con le seguenti deroghe: le griglie e le superfici di volo nonché i posatoi davanti ai nidi non fanno parte della superficie praticabile computabile. Nuovi impianti di sistemi costruiti entro il 31.12.2002 con al massimo il 10 % delle superfici grigliate necessarie al sistema e rilevanti per il patrimonio zootecnico senza impianto di evacuazione delle feci sono tollerati fino al 31.12.2012.

Nel quadro di un controllo iniziale i pollai con oltre i pollai con oltre 450 posti per galline ovaiole vanno collaudati da un ispettore specializzato soprattutto per quanto riguarda il sistema di stabulazione, la densità d'occupazione e lo sfogo.

La densità massima per unità di pollaio è di 2000 galline ovaiole. Sono considerate unità di pollaio uno o più edifici in cui sono tenute complessivamente al massimo 2000 GO. Sono ammesse più unità di pollaio per azienda a condizione che siano adempiuti i due seguenti punti:

a) le unità devono essere indipendenti e va rispettata una distanza da un edificio all'altro di almeno 20 m. In casi motivati la CMP può concedere deroghe.
b) le superfici di pascolo devono essere separate da una zona non sfruttabile dal pollame di almeno 10 m di larghezza. (All'interno di un'unità di pollaio non vi sono prescrizioni di distanza.)

Il numero massimo di animali (2'000) può essere superato del 2 % per la stabulazione di galline ovaiole. Tutti i requisiti (posto, lunghezza del trogolo, lunghezza dei posatoi, ecc) vanno rispettati per tutti gli animali stabulati (quindi per 2'040 galline ovaiole).

5.5.3.2 Densità di occupazione

Nel pollaio la densità di occupazione non deve superare 5 GO per m^2 di superficie praticabile. Nei pollai con ACE integrata l'occupazione di notte non deve superare 8 GO per m^2 di superficie praticabile. Per m^2 di superficie del pollaio sono ammesse al massimo 15 GO.

5.5.3.3 Luce del giorno e illuminazione

L'area di attività (area per razzolare, area di foraggiamento e area di abbeveramento) deve essere illuminata con luce diurna d'intensità pari ad almeno 15 lux. Per l'illuminazione sono ammesse lampadine ad incandescenza e LAF (luce ad alta fluorescenza > 1'000 Hertz). La fase illuminata non deve superare le 16 ore al giorno (salvo luce diurna durante l'estate).

5.5.3.4 Lettiera e evacuazione del letame

Il 33 % della superficie del pollaio deve essere adibito a locale per razzolare ricoperto con strame. Tutte le superfici a rastrelliera o a griglie computabili devono disporre di un impianto di evacuazione del letame situato direttamente sotto alla griglia (nastri trasportatori delle feci, saracinesche o assi per le feci con evacuazione manuale e simili). La fossa delle feci deve essere separata. I pollai che ospitano più di 100 GO vanno puliti almeno ogni due settimane ad eccezione delle superfici per razzolare e dell'area con clima esterno (ACE).

La definizione di pollaio per quanto riguarda la pulizia delle griglie e delle superfici grigliate è la seguente: un pollaio è un'unità separata a livello climatico. Se in ognuna delle due parti di un pollaio separato unicamente da una rete sono allevate 75 galline ovaiole, ciò è considerato un pollaio con 150 GO.

5.5.3.5 Posatoi e nidi

Le GO devono avere a disposizione un numero sufficiente di posatoi sopraelevati. I nidi vanno preferibilmente ricoperti di paglia o strame. Quale materiale per il nido sono anche ammessi supporti morbidi in materia sintetica deformabile o tappeti erbosi.

5.5.3.6 Area con clima esterno

Alle galline ovaiole va concessa l'uscita in un'area con clima esterno (ACE). L'area con clima esterno (ACE) deve offrire sufficiente protezione dal tempo e da predatori (volpe, faina, astore, ecc.). L'ACE deve essere strutturata e disporre di un bagno di polvere nonché di lettiera adeguata. Tra l'ACE e il pollaio deve sempre essere garantita una buona circolazione degli animali. L'ACE deve presentare un'altezza libera di 150 cm per pollai fissi e di 120 cm per pollai mobili.

L'ACE non integrata deve essere accessibile alle GO durante tutto il giorno (eccezioni giusta programma URA). Alle pollastrelle va concesso l'accesso all'ACE corrispondente al programma di allevamento. In caso di temperature molto basse vanno tenute aperte aperture larghe almeno 35 cm per ogni cento GO.

Nei sistemi integrati l 'ACE può essere computata alla superficie praticabile se è accessibile agli animali attraverso tutte le aperture del pollaio durante l'intero periodo di attività (fase illuminata, luce del giorno e artificiale) e se dispone di saracinesche automatiche e di illuminazione. Di notte l'occupazione massima di 8 GO/m^2 (15 pollastrelle/m^2) non deve essere superata.

Le soglie nelle aperture dal pollaio all'ACE non devono superare i 30 cm di altezza. Per superare importanti differenze di livello tra il pollaio e l'ACE vanno offerti agli animali adeguati elementi di salita e discesa.

Se l'ACE si trova a un livello più basso del pollaio vanno osservati i seguenti criteri:
- l'altezza massima del gradino è 50 cm.
- in caso di differenze di livello di oltre 1,5 m nei pollai per galline ovaiole occorre costruire dei balconi alle aperture del pollaio profondi almeno 1 m e ricoperti con strame. Il bordo perimetrale deve essere alto almeno 10 cm.
- gli elementi di salita e discesa devono presentare una larghezza di almeno 35 cm per ogni 100 animali.
- i balconi possono essere computati alla superficie dell'ACE al massimo in misura del 20 %, se la superficie sottostante presenta un'altezza libera di almeno il 60 % della profondità dei balconi (esempio: se il balcone è profondo 1,5 m, la superficie sottostante deve presentare un'altezza di almeno 0,9 m). Le superfici la cui altezza libera non raggiunge il 60 % richiesto o che non raggiungono l'altezza di 60 cm non possono essere computate.
- la computabilità è data solo se i balconi ACE sono costruiti per superare il dislivello tra il pollaio e l'ACE.

Se l'ACE è più alta rispetto al pollaio vanno rispettati i seguenti criteri:
- le superfici a griglia necessarie affinché le GO possano uscire all'esterno a un livello superiore vanno ripulite del letame.
- la distanza orizzontale dalla voliera alle superfici ausiliarie a griglia non deve superare 120 cm.
- per le uscite attraverso il soffitto gli elementi di salita e discesa devono essere larghi almeno 35 cm per ogni 100 animali.

5.5.3.7 **Pascolo**
Ogni gallina ovaiola (GO) deve avere a disposizione almeno 5 m^2 di pascolo. Per la rigenerazione del pascolo è possibile recintare temporaneamente una parte della superficie del pascolo. Deve però sempre essere disponibile almeno il 70 % della superfricie di pascolo minima prescritta.

Il pascolo deve contenere strutture come cespugli, alberi, reti protettive o tettoie tali da offrire agli animali ombra e protezione dai nemici naturali. Ogni struttura computabile deve offrire almeno 2 m^2 di ombra. A partire dall'1.1.2019 il 50% delle strutture deve essere costituito da alberi e arbusti. Ne fanno eccezione i pollai mobili. Fino a quando gli alberi e gli arbusti avranno raggiunto la superficie di ombra richiesta possono essere temporaneamente completati con elementi artificiali. Le galline ovaiole devono poter raggiungere le strutture computabili da qualsiasi punto del pascolo entro una distanza di al massimo 20 m. Il pascolo può essere computato fino a una distanza massima di 120 m.

A partire da mezzogiorno alle GO va concessa l'uscita al pascolo durante il 50 % almeno del giorno naturale. Il periodo di uscita va possibilmente esteso alle ore serali. In caso di condizioni atmosferiche sfavorevoli, per esempio in caso di forte vento, forte pioggia o di temperature molto basse in rapporto all'età degli animali l'accesso al pascolo può essere limitato, sostituito dall'uscita nella corte scoperta o tralasciato. Per pollai già esistenti l'1.1.2014 le cui superfici di pascolo si situano su due lati opposti del pollaio e in cui le galline hanno accesso al pascolo alternativamente, previa deroga concessa dalla CMP la superficie di pascolo su ogni lato può rimanere il 50 % della superficie di pascolo totale richiesta.

5.5.3.8 **Corte scoperta in caso di intemperie**
Se il terreno del pascolo è inzuppato e durante il riposo vegetativo si può concedere agli animali di uscire in una corte scoperta invece di dare loro accesso al pascolo. In tal caso è necessaria l'annotazione nel registro del pascolo. La corte scoperta deve essere provvista di sufficiente lettiera in un materiale adeguato.

5.5.3.9 **Foraggiamento, abbeveratoio**
Le GO vanno foraggiate con una miscela adatta di grani sparsa sul suolo o sulla lettiera.

Il sistema di abbeveraggio deve essere concepito in modo da permettere agli animali di assimilare acqua da una superficie di acqua aperta. Gli abbeveratoi a tettarella sono inoltre tollerati per pollastrelle fino al 42° giorno di vita.

5.5.3.10 **Galli**
In ogni branco si raccomanda di tenere da uno a tre galli ogni 100 galline.

5.5.3.11 **Induzione regolata della muta**
La muta può essere provocata artificialmente per prolungare la produttività, ma non prima della 60ª settimana di vita. Durante la fase di almeno 14 giorni con un'alimentazione povera di sostanze nutritive va chiuso l'accesso al pascolo per impedire un'ulteriore assunzione di sostanze nutritive.

5.5.3.12 **Controllo della salmonellosi**

Tutte le aziende che praticano la commercializzazione di uova biologiche devono far eseguire annualmente almeno un'analisi per individuare la presenza di Salmonella enteritis, preferibilmente tra la trentesima e la quarantesima settimana (esame batteriologico di un campione di feci collettivo o prova degli anticorpi eseguita su 20 uova). Nelle aziende nelle quali una parte delle galline vecchie rimane nella popolazione che viene completata con pollastrelle (non un sistema di entrata e uscita), l'analisi va eseguita su tutti gli animali. Il rapporto delle analisi delle pollastrelle (15ª–20ª settimana di vita) va consegnato al detentore di galline ovaiole. I rapporti delle analisi vanno presentati in occasione del controllo.

5.5.3.13 **Piccole popolazioni**

Per allevamenti fino a 20 GO senza commercializzazione vale l'applicazione per analogia della presente prescrizione.

5.5.3.14 **Tabella delle dimensioni per galline ovaiole e animali da allevamento**

	pollastrelle 1°–42° giorno	**galline ovaiole 43°–126° giorno**	**galline ovaiole**
attrezzature			
posto disponibile nel foraggiamento meccanico alla mangiatoia	4 cm	8 cm	10 cm
posto disponibile alla mangiatoia da posatoi elevati		10 cm	12 cm
canale della mangiatoia circolare automatica	2 cm	3 cm	4 cm
abbeveratoi a galleggiante	tollerati in più		
abbeveratoi a coppetta	25 animali	25 animali	20 animali
canale di abbeveratoi circolari	1 cm	1,5 cm	2 cm
posatoi[26]			
posatoi per animale (min. 3,0 x 3,0 cm)	8 cm	14 cm	16 cm
distanza (orizzontale)	20 cm	25 cm	30 cm
distanza dalla parete (orizzontale, distanza tra gli assi)	10 cm	20 cm	20 cm
nido di deposizione individuale			5 animali
nido di deposizione collettivo			80 animali/m^2
densità d'occupazione/superfici praticabili[26]			
superfici a rastrelliera o griglia e superfici per razzolare	15 animali/m^2	8 animali/m^2	5 animali/m^2
numero animali nel pollaio con ACE integrata	15 animali/m^2	13 animali/m^2	8 animali/m^2
numero max. di animali per m^2 superficie del pollaio	30 animali/m^2	24 animali/m^2	15 animali/m^2
percentuale superficie per razzolare nel pollaio	min. 50 %	min. 33 %	min. 33 %
numero animali nell'ACE	(35 animali/m^2)	16 animali/m^2	10 animali/m^2
pascolo		0,2–1 m^2/animale	5 m^2/animale
luce			
durata max. del giorno con luce artificiale	16 h	16 h	16 h
bagno di polvere			
profondità minima 15 cm		150 animali/m^2	100 animali/m^2
aperture verso l'ACE e lo sfogo			
larghezza minima[27]		70 cm	70 cm
altezza minima		40 cm	40 cm
larghezza per 100 animali		50 cm	70 cm
Corte scoperta in caso di intemperie		almeno 64 m^2 per 1'000 animali	almeno 86 m^2 per 1'000 animali

[26] Le griglie di accesso ai nidi nonché i posatoi sopra la superficie per razzolare non possono essere computati per adempiere i requisiti.

[27] Per piccoli allevamenti inferiori a 100 animali sono ammesse aperture più piccole.

5.6 Pollame da ingrasso e quaglie

5.6.1 Pollame da ingrasso

5.6.1.1 Scelta della razza

In vista della predisposizione genetica, le linee e le razze estensive a mediointensive devono essere particolarmente idonee all'allevamento su superfici inerbate. Le linee ammesse per la produzione Gemma sono stabilite dalla CMP.

Per l'ingrasso di polli Gemma di razze ibride sono ammesse esclusivamente le seguenti razze da ingrasso estensive o mediamente intensive: Sasso 451 LAB, Hubbard JA 657, JA 757

I polli da ingrasso Gemma devono essere ingrassati durante almeno 63 giorni. L'aumento medio giornaliero fino al 63° giorno di vita non deve superare 27,5 g.

Per i tacchini vanno preferiti ibridi leggeri e medi. Devono essere adempiuti i presupposti fisici per un comportamento conforme alla specie.

Il pollame di razza è ammesso. Gli ibridi da ingrasso devono essere approvati dalla CMP.

5.6.1.2 Pollai e effettivo del branco

Sono considerate unità di pollaio uno o più edifici in cui può essere tenuto il numero massimo di animali di due branchi (oche, tacchini, anatre, preingrasso di polli), per la fine dell'ingrassamento di polli di 4 branchi. L'effettivo massimo del branco deve essere adeguato alla rispettiva specie di pollame da ingrasso. Per i polli in preingrasso si tratta di 2000 animali, in finissaggio di 500 animali, per i tacchini di 250 animali e per le oche e le anatre di 250 animali. Sono ammesse più unità di pollaio per azienda a condizione che siano adempiuti i seguenti due punti:

a) Le unità di pollaio devono essere indipendenti e devono essere distanti almeno 20 m l'una dall'altra. In casi motivati la CMP può concedere deroghe.
b) Le superfici di pascolo devono essere separate da una zona non sfruttabile dal pollame di almeno 10 m di larghezza. (All'interno di un'unità di pollaio non vi sono prescrizioni di distanza.) I pollai vanno sistemati in modo che le superfici di pascolo possano essere alternate ad ogni turno per prevenire un'eccessiva contaminazione parassitaria. La superficie dello sfogo deve essere occupata al massimo 2 volte all'anno con pollame. Tra i periodi di occupazione va osservato un periodo di pausa di almeno 12 settimane.

I pollai con oltre 450 posti per pollame d'ingrasso vanno collaudati da un ispettore specializzato soprattutto per quanto riguarda il sistema di stabulazione, la densità d'occupazione e lo sfogo.

5.6.1.3 Densità

La densità non deve superare 40 animali/m^2 fino al massimo al 28° giorno di vita. Se gli animali sono trasferiti sin dal 21° giorno, è possibile una densità fino a 50 animali/m^2.

Durante l'ingrasso la densità nel pollaio non deve superare 20 kg/m^2. Con un'area con clima esterno computabile, nel pollaio è possibile una densità fino a 25 kg PV/m^2.

Per i tacchini, le oche e le anatre è permessa una densità massima di 20 kg PV/m^2.

5.6.1.4 Luce del giorno e illuminazione

L'area di attività deve essere illuminata con luce diurna d'intensità pari ad almeno 15 lux. Per l'illuminazione sono ammesse lampadine ad incandescenza e LAF (luce ad alta fluorescenza > 1000 Hertz). La fase illuminata non deve superare le 16 ore al giorno (salvo luce diurna durante l'estate).

5.6.1.5 Lettiera

L'intera superficie del pavimento del pollaio deve essere provvista di sufficiente lettiera.

5.6.1.6 Posatoi

Le dimensioni e la forma dei posatoi per polli, tacchini, faraone e anatre mute devono corrispondere alla rispettiva specie animale e all'età.

5.6.1.7 **Area con clima esterno, bagno di sabbia, superficie d'acqua aperta**

Al pollame da ingrasso (PI), ad eccezione del pollame acquatico, va concesso l'accesso a un'ACE con bagno di sabbia. Il bagno di sabbia deve essere integrato nell'ACE e protetto dall'umidità. Per i polli d'ingrasso il bagno di sabbia deve essere profondo almeno 5 cm, per i tacchini almeno 10 cm. Il pollame acquatico deve sempre avere accesso a una superficie d'acqua aperta.

L'area con clima esterno (ACE) deve essere accessibile agli animali durante tutto il giorno e deve essere coperta e protetta dal vento. In caso di temperature molto basse, l'uscita quotidiana nell'ACE, in considerazione dell'età degli animali, può essere limitata. Questa limitazione è possibile solo finché la densità nel pollaio non supera 20 kg PV/m^2. Se i polli da ingrasso sono più pesanti, l'ACE deve essere accessibile durante tutto il giorno.

Per il calcolo della superficie della stalla può essere computato il 50 % della superficie dell'area con clima esterno. Nelle nuove costruzioni si raccomanda di inserire una serranda automatica tra il pollaio e l'ACE.
Le aperture verso l'ACE vanno proporzionate e distribuite in modo che gli animali possano circolare senza problemi e limiti.

5.6.1.8 **Pascolo**

Il pascolo va adeguato alle esigenze delle rispettive specie di pollame da ingrasso. L'uscita al pascolo va concessa alla specie di pollame da ingrasso in corrispondenza all'età. Agli animali da ingrasso va concessa l'uscita al pascolo durante il 75 % almeno del giorno naturale. In caso di condizioni atmosferiche particolarmente sfavorevoli l'uscita può essere limitata nel tempo o tralasciata. L'uscita al pascolo va effettuata preferibilmente nelle ore mattutine o serali. Per la superficie di pascolo per i polli può essere computata una distanza massima dallo sfogo di 40 m. Il pascolo deve contenere strutture in grado di offrire agli animali ombra e protezione da predatori.

Se per le temperature estreme persistenti e il terreno gelato non è possibile spostare la stalla mobile e il recinto elettrico, lo sfogo inerbato può rimanere al medesimo posto per un secondo periodo d'ingrassamento.

5.6.1.9 **Foraggiamento, Abbeveratoi**

Durante il finissaggio il mangime deve essere costituito dal 65 % almeno di cereali e può contenere fino al 15 % di sottoprodotti cerealicoli. Durante l'ingrasso il mangime per il pollame deve essere costituito dal 65 % almeno di cereali in grani e di leguminose da granella (risp. i loro prodotti e sottoprodotti) nonché di sementi oleose (risp. i loro prodotti e sottoprodotti).

Il pollame da ingrasso in grado di assimilare bene l'erba deve poter assumere una gran parte del foraggio sul pascolo.

Il sistema di abbeveraggio deve essere concepito in modo da permettere agli animali di assimilare acqua da una superficie di acqua aperta. Gli abbeveratoi a tettarella sono inoltre tollerati per pollastrelle fino al 42° giorno di vita.

5.6.1.10 **Tabella delle dimensioni per pollame da ingrasso**

	preingrassamento polli	**fine ingrassamento polli**	**tacchini**	**oche, anatre**
attrezzature				
posto disponibile nel foraggiamento manuale alla mangiatoia	4 cm/kg PV	2,5 cm/kg PV	1 cm/kg PV	2 cm/kg PV
posto disponibile nel foraggiamento meccanico alla mangiatoia	4 cm/kg PVG	2,5 cm/kg PV	1 cm/kg PV	2 cm/kg PV
canale della mangiatoia circolare automatica	1,7 cm/kg PV	1 cm/kg PV	0,5 cm/kg PV	1 cm /kg PV
scodella per mangime	1,7 cm/kg PV	–	–	–
abbeveratoi a coppetta	25 animali	25 animali	–	–
canale di abbeveratoi circolari	1,4 cm/kg PV	0,8 cm/kg PV	0,5 cm/kg PV	0,5 cm/kg PV
canale di abbeveratoio	2,1 cm/kg PV	1,25 cm/kg PV	1 cm/kg PV	1 cm/kg PV
posatoi				
posatoi	6 cm/kg PV	5 cm/kg PV	2,5 cm/kg PV al min. 16 cm/ animale	anatre mute 3 cm/kg PV
distanza minima dal suolo	25 cm	30 cm	60 cm	
distanza	20 cm	25 cm	50 cm[28]	
distanza dalla parete (distanza tra gli assi)	10 cm	15 cm	40 cm	
densità d'occupazione				
superficie del pollaio	■ 50 animali/m^2 ■ (–21° giorno) ■ 40 animali/m^2 ■ (–28° giorno)	■ 20 kg PV/m^2 ■ max. 25 kg ■ PV/m^2 se ACE computata	20 kg PV/m^2	20 kg PV/m^2
pascolo per kg PV		1 m^2/kg PV	■ 1 m^2/kg PV; ■ al min. ■ 10 m^2/animale[29]	■ 4 m^2/kg PV oche; ■ 1 m^2/kg PV anatre
luce				
durata max. del giorno con luce artificiale	16 h	16 h	16 h	16 h
bagno di polvere		500 kg PV/m^2	300 kg PV/m^2	*
aperture verso l'ACE e il pascolo				
larghezza minima		70 cm	70 cm	70 cm
altezza minima		40 cm	60 cm	60 cm
larghezza, cm per 100 kg PV		30cm	20 cm	30 cm
superficie ACE	dal 22° giorno 50 %	50 % della superficie del pollaio	50 % della superficie del pollaio	

* superficie acquea al posto del bagno di polvere: fino a 50 animali almeno 3 m^2, per ogni ulteriori 50 animali 1 m^2 supplementare.

[28] L'angolo non deve superare 55°. Si raccomanda di fissare i posatoi in ordine sfalsato.

[29] Per più di 10 kg PV per animale deve essere a disposizione 1 m^2 per ogni chilo PV supplementare.

5.6.2 Quaglie

5.6.2.1 Pollai e effettivo del branco

I recinti e le voliere devono essere costruiti e attrezzati in modo che il pericolo di ferimento sia esiguo e gli animali non possano fuggire. In un pollaio strutturato a più zone climatiche le quaglie devono poter sviluppare il più possibile liberamente il loro comportamento naturale. In ogni scomparto del pollaio possono essere tenute al Massimo 150 quaglie o 33 kg PV. Un pollaio può ospitare al massimo 1500 quaglie. Giusta l'OPAn le quaglie giapponesi devono essere protette da temperature estreme, freddo e vento. Occorre impedire una grande densità di polvere mediante un'adeguata aerazione e una pulizia regolare.

5.6.2.2 Densità di animali

L'intera superficie di attività di uno scomparto del pollaio con area con clima esterno coperta deve essere pari ad almeno 2,5 m^2, indipendentemente dal numero di animali. Nel pollaio possono essere tenute al massimo 15 quaglie femmine o 3,3 kg PV per m^2. Nell'area coperta con clima esterno possono essere tenute al massimo 25 quaglie femmine o 5,5 kg PV per m^2. Nel pollaio a più zone climatiche integrato con accesso permanente all'area con clima esterno, durante il periodo di attività possono essere tenute sull'intera area di attività senza sfogo inerbato 10 quaglie femmina o 2,2 kg PV al m^2. Durante la fase oscura sono ammesse nel pollaio al massimo 20 quaglie ovaiole o 4,4 kg PV per m^2.

5.6.2.3 Luce del giorno, illuminazione

Il pollaio deve essere illuminato con luce diurna naturale. L'intensità di illuminazione nell'area degli animali deve essere pari ad almeno 15 lux. La fase iluminata non deve essere allungata artificialmente a più di 16 ore.

5.6.2.4 Strame

Almeno il 50 % del pollaio deve essere ricoperto con strame. Come materiale da strame possono essere impiegati materiali naturali come paglia, paglia trinciata, gluma di spelta o di avena e simili.

5.6.2.5 Bagno di polvere

Il bagno di polvere può essere offerto nell'area con clima esterno. Ogni 100 quaglie o 22 kg PV devono avere a disposizione una superficie di 0,4 m^2 di bagno di polvere. La superficie minima deve essere di 30 x 35 cm. Per il bagno di polvere profondo almeno 5 cm sono idonei i seguenti materiali: terra fine, sabbia fine, asciutta, non lavata mischiata con terra fine.

5.6.2.6 Sfogo inerbato protetto

Lo sfogo inerbato protetto deve essere per la maggior parte inerbato e deve contenere strutture adatte come cespugli, grossi massi, grandi pezzi di legno e un rifugio. Per proteggere gli animali nella zona raggiungibile dalle quaglie va fissata una rete con larghezza della maglia di 12 x 12 cm. All'infuori di questa zona la larghezza delle maglie può essere superiore. Gli animali non devono poter infilare la testa tra le maglie. Lo sfogo protetto deve misurare almeno 2,5 m^2, indipendentemente dal numero di animali. Ogni quaglia deve avere a disposizione almeno 0,4 m^2 di sfogo. Per 100 animali o 22 kg PV ciò corrisponde a 40 m^2 (es. 5 m^2 per femmina con 10–12 pulcini = ca. 0,4 m^2 per animale).

5.6.2.7 Rifugi e nidi

Per offrire una possibilità di ritiro vanno predisposti dei rifugi; se sono provvisti di lettiera sono accettati come luoghi di deposizione.

5.6.2.8 Dispositivi per il foraggiamento e l'abbeveramento

Per gli animali adulti (PV 220 g) la lunghezza del posto disponibile alla mangiatoia circolare deve essere di almeno 2 cm, per foraggiamento manuale alla mangiatoia allungata 5 cm e all'alimentazione automatica a catena 4 cm. Per le linee pesanti la lunghezza del posto va adeguata in corrispondenza al peso corporeo.

Alle quaglie in quanto gallinacei va offerta la possibilità di assumere acqua da una superficie di acqua aperta. Sono adatti abbevertoi a coppetta o a tazza. Ogni scomparto del pollaio deve disporre di almeno 2 abbeveratoi a tazza o di un abbeveratoio a tazza per ogni 25 quaglie. All'abbeveratoio circolare va offerto 1 cm per animale.

5.6.2.9 Allevamento di quaglie

Per gli animali da allevamento i dati e le dimensioni vanno adeguate in modo corrispondente.

5.7 Conigli

I principi generali della produzione animale (cap. 4) valgono per analogia anche per quanto riguarda l'allevamento di conigli.

5.7.1 Allevamento

Gli animali da allevamento, le rimonte e i conigli da ingrasso vanno tenuti in gruppi (gruppi separati o famiglie). Un impianto per conigli deve essere almeno grande abbastanza da permettere agli animali di compiere senza ostacoli i movimenti specifici della specie (salti, capriole). L'impianto deve disporre di una zona a lettiera.

I conigli devono sempre avere a disposizione oggetti da rodere (rami freschi, legni dolci non tossici, pannocchie secche, carote, fieno o paglia pressati). Gli animali devono potersi comportare conformemente alla loro specie. Non devono presentare anomalie dovute all'allevamento. Gli animali in impianti esterni devono potersi rifugiare in zone protette dalle correnti d'aria, da pioggia e da insolazione diretta. In queste zone il pavimento deve essere asciutto.

In deroga alle disposizioni per gli altri animali, per i conigli invece dei requisiti concernenti l'uscita regolare all'aperto degli animali da reddito (programma URA) vanno rispettate le norme vigenti per i sistemi di stabulazione particolarmente rispettosi degli animali (SSRA).

Per poter commercializzare i conigli con il marchio Gemma, i giovani animali devono provenire da gruppi allevati secondo queste disposizioni.

5.7.1.1 Superficie delle gabbie senza sfogo

Le superfici sopraelevate (piani) possono essere conteggiate nella misura di un terzo.

Categoria di animali	**Dimensioni gabbie**
Animali da ingrasso e rimonte	Almeno 2 m^2 per gruppo
Fino all'età di 76 giorni	Almeno 0,15 m^2 per animale
A partire dal 77° giorno	Almeno 0,25 m^2 per animale
Rifugio	
Fino a 60 giorni:	0,03 m^2 per animale
Da 60 giorni:	0,05 m^2 per animale
Gruppi di selezione	Almeno 1,6 m^2 per coniglia madre incl. posto per coniglietti e maschio

5.7.1.2 Clima della gabbia

Le gabbie per conigli devono ricevere luce naturale e essere ben ventilate. Evitare le correnti d'aria.

5.7.1.3 Gruppi di selezione

Un gruppo di selezione è costituito da al massimo 5 coniglie, un coniglio maschio e i coniglietti fino al raggiungimento dello svezzamento. Tramite un'adeguata strutturazione e suddivisione della gabbia tutti gli animali devono potersi incontrare o evitare.

L'impianto deve disporre di una zona di foraggiamento, di un nido e di una zona di permanenza. Le zone devono essere separate (contatto visivo interrotto). La zona di permanenza deve presentare posti attraenti per distendersi e un posto per ritirarsi per le coniglie madri. Per contro il nido non deve presentare elementi attrattivi per i conigli. In caso di foraggiamento restrittivo la zona di foraggio deve presentare due mangiatoie.

Una coniglia madre da allevamento deve avere la possibilità di costruirsi da sé un nido con fieno e/o paglia in una gabbia di nidificazione. Dopo il parto l'entrata al nido deve poter essere resa inaccessibile alla coniglia madre. Davanti alle entrate dei nidi, il suolo deve essere ricoperto con strame. Ogni coniglia madre deve avere a disposizione un nido. Per le coniglie madri da allevamento devono essere a disposizione superfici sopraelevate inaccessibili o difficilmente accessibili per i coniglietti. Non appena i coniglietti lasciano il nido, essi devono poter disporre di una zona costituita da almeno un'area di riposo oscurata e un'area di foraggiamento luminosa.

5.7.1.4 Rimonte e conigli da ingrasso

Gli animali da ingrasso propri e acquistati devono soddisfare tutti i requisiti contenuti negli art. 5.7.1 e 5.7.1.3 di queste prescrizioni. Le rimonte vanno allevate come animali da ingrasso.

Ogni impianto deve disporre di una zona di ritiro (contatto visivo interrotto) con pareti fisse in cui gli animali possono ritirarsi per riposare o in caso di disturbo.

L'acquisto di rimonte da allevamento fino a 80 giorni d'età è ammesso fino al 31.12.2001. A partire da questa data entra in vigore il cap. 4.4 di queste direttive.

Fino all'età di 60 giorni sono ammessi al massimo 60 animali per gruppo da ingrasso. Per conigli da ingrasso che oltrepassano questa età sono ammessi al massimo 15 animali per gruppo.

5.7.1.5 Tenuta in conigliere convenzionali (allevamento in gabbie)

L'allevamento di conigli in conigliere convenzionali in aziende bio Gemma non è più tollerato. Gli allevamenti di conigli destinati esclusivamente allo svago e al proprio consumo devono adempiere per analogia i requisiti SSRA. Ciò significa che per questi conigli è possibile costruire in una conigliera convenzionale, collegando due o più scompartimenti e inserendo una superficie rialzata, un sistema che adempie i requisiti. Le misure minime per animale definite all'art. 5.7.1.1 vanno tuttavia rispettate.

I requisiti speciali dell'Ordinanza sulla protezione degli animali per i conigli in gabbie vanno rispettati come condizioni di tenuta minime. Le gabbie devono essere provviste di lettiera. Non vi sono termini di transizione. Le disposizioni generali del cap. 4.2 sul foraggiamento vanno rispettate. Gli animali devono avere a disposizione regolarmente, almeno una volta alla settimana, un luogo (sfogo all'aperto o coperto) per potersi muovere liberamente.

Osservazione: presso l'Ufficio federale di veterinaria www.blv.admin.ch/themen/tierschutz è ottenibile un opuscolo contenente preziose raccomandazioni sull'allevamento di conigli.

5.7.2 Foraggiamento

Tutti i conigli devono avere a disposizione in ogni momento sufficiente foraggio grezzo di buona qualità. Gli animali vanno foraggiati per principio unicamente con prodotti vegetali. Foraggio concentrato e miscele di foraggio devono corrispondere ai requisiti Bio Suisse. I conigli devono sempre avere a disposizione acqua fresca e pulita.

Le attrezzature di foraggiamento devono essere ben accessibili agli animali, di facile pulizia e sistemati in modo che possano difficilmente essere sporcati con feci o urina. Gli animali non devono potersi ferire.

5.7.3 Misure zootecniche

La castrazione dei conigli maschi non è ammessa per i gruppi da ingrasso.

5.8 Pesci commestibili

I principi generali della produzione animale (cap. 4) valgono per analogia anche per quanto riguarda l'allevamento di pesci commestibili, con particolare riferimento agli articoli in merito al foraggiamento, alla provenienza e la salute degli animali.

Nella produzione di pesci occorre badare a non disturbare l'equilibrio ecologico, a non mettere in pericolo popolazioni naturali e a rispettare i principi di base della produzione sostenibile.

Vanno rispettate le esigenze specifiche della specie dei pesci (stagno/impianto, struttura dell'ambiente vitale, densità di occupazione, qualità dell'acqua, ecc.).

Durante l'allevamento, il trasporto e l'uccisione i pesci non vanno esposti a inutile stress.
In linea di principio vanno allevate solo specie indigene adatte alle condizioni regionali. Le eccezioni richiedono un permesso speciale e sono vincolate a condizioni particolari. Non possono essere impiegati pesci modificati geneticamente o pesci triploidi. Sia i genitori sia gli avannotti non devono essere o essere stati trattati con antibiotici, stimolatori della crescita o ormoni.

È ammesso nutrire i salmonidi e altre specie di pesci carnivori con farina e olio di pesce. La farina/l'olio di pesce deve provenire da scarti della trasformazione di pesci commestibili o da pescicoltura e pesca di provata sostenibilità.

L'intero impianto di piscicoltura deve produrre pesci biologici. La produzione parallela di pesci biologici e non biologici non è ammessa. Il capitolo 1 in questa parte sulla conversione e il capitolo 2 nella parte I di queste direttive sul controllo e riconoscimento vanno rispettati per analogia.

5.8.1 Riproduzione e allevamento

Gli avannotti e le uova acquistati devono provenire da aziende biologiche. Essi devono essere stati prodotti in Svizzera o nei paesi confinanti. In caso di mancata disponibilità o di importanti perdite dell'effettivo, l'ente di certificazione può autorizzare l'acquisto di avannotti o di uova non biologici. In tal caso deve essere a disposizione una conferma del fornitore, attestante che essi corrispondono ai requisiti bio (vedi modello nell'allegato 1 al cap. 5.8).

Per poter essere venduti con il marchio Gemma i pesci devono aver trascorso nell'azienda almeno gli ultimi $^2/_3$ della loro vita. A certificazione avvenuta, le aziende nel primo anno di conversione possono vendere i pesci con la Gemma di conversione a partire dal 1° maggio.

I locali caldi d'incubazione (occorre presentare un piano energetico che preveda le possibilità di risparmio sopportabili dal punto di vista economico e le possibilità d'impiego di energie rinnovabili; cicli d'acqua chiusi), la covatura artificiale controllata e il foraggiamento degli avannotti sono ammessi.

Gli anestetici ammessi per la spremitura delle uova sono elencati nell'elenco dei fattori di produzione per la pescicoltura del FiBL e di Bio Suisse.

5.8.2 Foraggiamento

Va impiegato foraggio certificato Gemma o Gemma «sostanze ausiliarie». In deroga al cap. 4.2 per gli impianti di piscicoltura è ammesso l'acquisto dell'intera quantità di mangime. Altrimenti vanno rispettate tutte le disposizioni sul foraggiamento.

5.8.3 Stagno e impianto

Sono vietati gli impianti a ricircolo chiuso[30] per l'allevamento di pesci, eccetto negli incubatoi e nei vivai o per la produzione di organismi utilizzati come mangime.

L'impianto va accudito ogni giorno.

Lo stagno risp. l'impianto deve essere assicurato contro la fuga risp. l'immigrazione di pesci allogeni, in particolare nel caso di specie non indigene (p. es. trota iridea).

Analogamente alle aziende agricole, le aziende che praticano la piscicoltura devono destinare il 7 % della superficie aziendale alla promozione della biodiversità (cfr. cap. 2.3). È considerata superficie aziendale la superficie dell'intero impianto di piscicoltura dedotti gli edifici, le strade e le superfici boschive. Va data la preferenza a superfici di compensazione acquatiche (p. es. zone umide, canneti, pantani). Fanno eccezione a questa condizione le aziende con recinti di rete in acque aperte.

Lo stagno risp. l'impianto deve essere provvisto di possibilità di ritiro e di rifugi e favorire il comportamento conforme alla specie dei pesci (formazione di branchi, comportamento territoriale). I bacini possono essere strutturati p. es. mediante schermi appesi nell'acqua (possono essere tolti facilmente per la pulizia). I requisiti per la strutturazione degli stagni e dei bacini possono essere inaspriti in base a nuovi riconoscimenti etologici.

Se per la gestione dello stagno viene prelevata acqua da un corso d'acqua, vanno rispettate le disposizioni di legge sui deflussi minimi. Il ruscello deve permettere il passaggio dei pesci, risp. in caso di nuove costruzioni occorre permettere il passaggio dei pesci.

5.8.4 Qualità dell'acqua

5.8.4.1 Afflusso

L'afflusso non deve avere, o solo in misura minima, contaminazione antropogenea. In caso di dubbio, p. es. se l'afflusso proviene da zone agricole sfruttate in modo intensivo, la sicurezza dell'acqua va provata mediante analisi. In questi casi l'analisi dell'acqua deve comprendere i parametri giusta OPAc (RS 814.201 Allegato 2, Esigenze relative alla qualità delle acque) oltre a nitrite e cloruro. La CMP può disporre ulteriori requisiti per la qualità dell'acqua. Per piccole aziende e aziende gestite a tempo parziale con una produzione annua inferiore a 1'000 kg di pesce, l'ente di certificazione può stabilire una procedura di prelevamento di campioni semplificata.

[30] Impianti indoor con elevato impiego di tecnologia ed energia

5.8.4.2 **Deflusso**

La qualità dell'acqua nel deflusso deve soddisfare i requisiti delle prescrizioni cantonali e federali[31] sulla protezione delle acque. Deve essere a disposizione un attestato cantonale per la protezione delle acque valido. Se necessario le sostanze in sospensione vanno raccolte in un bacino di sedimentazione.

5.8.4.3 **Impianto e stagni**

Temperatura, pH, tenore di ossigeno e di ammoniaca dell'acqua devono corrispondere alle esigenze specifiche della specie dei pesci (valori indicativi per trote: temperatura mass. 16 °C, pH tra 7 e 8, ossigeno almeno 6 mg O^2/l, ammoniaca mass. 0,01 mg/l). I valori vanno misurati ad intervalli regolari adeguati alle condizioni (almeno una volta al mese) e nelle ore sensibili del giorno. Ciò vale in linea di massima per ogni singolo stagno o single vasche se in occasione del primo controllo non è stato stabilito altrimenti (p. es. nel caso di vasche direttamente collegate tra loro è sufficiente un'analisi nell'ultima vasca).

Per l'arricchimento di ossigeno dell'afflusso o degli stagni e delle vasche sono ammesse le seguenti misure: cascate, torri cribrose, mulini ad acqua, fontane, pompe di circolazione. Per il funzionamento di questi apparecchi meccanici vanno preferibilmente impiegate energie rinnovabili. Un'aerazione artificiale dell'impianto con ossigeno puro liquido o gassoso non è ammessa e può essere eseguita solo temporaneamente e in casi eccezionali in caso di condizioni meteorologiche estreme (obbligo di notifica all'ente di certificazione), per trasporti o per l'allevamento di avannotti in locali d'incubazione.

I resti di foraggio o le feci sedimentati vanno utilizzati o consegnati a un'altra azienda bio entro una distanza di 20 km (se la legge non prevede un'altra modalità di riciclaggio). Se entro tale distanza non vi è alcuna azienda biologica acquirente, l'ente di certificazione può concedere il permesso di cedere tali sostanze a un'azienda agricola non biologica o a un'azienda bio situata a una distanza maggiore.

5.8.5 **Allevamento**

Le misure di selezione e manipolazione nonché la durata di permanenza dei pesci fuori dall'acqua vanno ridotte al minimo. L'impiego di selezionatrici è ammesso. I pesci e tutte le superfici e gli attrezzi a contatto con i pesci devono sempre essere umidi.

I pesci devono avere la possibilità di recarsi nelle zone ombreggiate nell'acqua. Almeno il 10 % della superficie dell'acqua di ogni singolo stagno o bacino deve essere permanentemente all'ombra. Durante i mesi invernali (1.12. al 28.2.) o nel caso di grandi corsi o specchi d'acqua naturali con rive boscate o di stagni profondi oltre 2 metri non sono necessarie ulteriori misure ombreggianti.

La densità di allevamento va regolata in modo che la salute e il comportamento conforme alla specie dei pesci non siano compromessi. I limiti quantitativi di allevamento sono definiti nelle norme specifiche della specie (art. 5.8.11).

La lunga durata dell'allevamento dei pesci è molto importante per la qualità della carne e previene l'allevamento troppo intensivo. Per questo motivo le norme specifiche della specie fissano anche una durata minima dell'allevamento. Questa si riferisce al peso di macellazione commerciale. In caso di commercializzazione di pesci con peso insufficiente o eccessivo, la durata dell'allevamento va adeguata di conseguenza.

L'illuminazione artificiale è permessa solo a scopi riproduttivi. La durata dell'illuminazione artificiale tuttavia non deve superare le 16 ore.

5.8.6 **Trasporto**

Durante i trasporti i pesci vivi vanno approvvigionati con sufficiente ossigeno. Prima del trasporto vanno tenuti a digiuno. Il trasporto deve durare al massimo 10 ore. Non va superata la densità di trasporto di 1 kg di pesce su 5 litri d'acqua risp. 1 kg di pesce su 8 litri d'acqua se il trasporto dura più di 2 ore.

5.8.7 **Uccisione**

L'uccisione dei pesci deve avvenire nell'acqua o immediatamente dopo il prelievo dall'acqua. In particolare non è ammesso il soffocamento. Sono ammessi i seguenti metodi di uccisione: stordimento a percussione, stordimento elettrico. Dopo l'uccisione i pesci vanno immediatamente puliti o trasformati.

[31] OPAc, Appendice 3.3, 2 Esigenze particolari, 27 Impianti per la piscicoltura

5.8.8 Igiene e salute

Per la pulizia vanno preferiti procedimenti meccanicofisici (pulizia ad alta pressione). Per la disinfezione degli stagni e dei bacini può essere impiegata calce viva (solo sul suolo asciutto dello stagno). L'impiego di cloruro di calcio è espressamente vietato.

Le sostanze ammesse per la disinfezione di contenitori e attrezzi nonché per la cura dei pesci sono elencate nell'elenco dei fattori di produzione per la piscicoltura del FiBL e di Bio Suisse nell'allegato 2 al cap. 5.8. I trattamenti con sostanze che non vi figurano vanno eseguiti unicamente in accordo con un servizio veterinario specializzato in piscicoltura (cfr. anche cap. 4.5). Per ridurre la quantità dei medicamenti impiegati, il trattamento nei limiti del possibile (vale a dire se le misure necessarie non sono eccessivamente invasive per i pesci e se un trattamento isolato è ragionevole e attuabile) deve avvenire in una vasca più piccola.

Dopo l'impiego di medicamenti chemioterapici, prima della commercializzazione biologica dei pesci vanno rispettati i seguenti periodi di attesa: per le sostanze attive impiegate occorre raddoppiare il periodo di attesa indicato in gradi-giorno. Se non è indicato nessun termine di attesa vale per tutte le sostanze impiegate un periodo di attesa generale di 1'000 gradi-giorno (cioè per una temperatura dell'acqua di 10 °C 100 giorni e a 15 °C 66 giorni). Se è indicato un periodo di attesa solo per i pesci omeotermi, per ottenere il periodo di attesa in gradi-giorno lo stesso va moltiplicato per 36 (°C). In caso di commercializzazione entro i periodi di attesa i pesci vanno contrassegnati chiaramente come convenzionali («non allevati in regime biologico»). Il numero di trattamenti ammessi per la commercializzazione Gemma è disciplinato nel cap. 4.5.

I pesci morti vanno prelevati immediatamente dallo stagno risp. dall'impianto.

5.8.9 Registrazione e controllo

Occorre tenere un registro dei pesci nel quale vanno iscritte tutte le misure di igiene, trattamento, selezione e manipolazione, i valori rilevati della qualità dell'acqua nonché i dati inerenti alla densità risp. alle uscite. I dati sulla densità di allevamento vanno iscritti almeno una volta al mese. Il registro dei pesci deve essere aggiornato e va presentato in occasione del controllo. Dalle annotazioni deve in particolare risultare il rispetto della durata di permanenza massima in contenitori artificiali, della densità massima della popolazione per ogni stagno e della durata minima di allevamento stabilite nelle normative specifiche delle specie (art. 5.8.11).

In occasione del primo controllo vanno rilevati e registrati i volumi degli stagni e dei bacini e i relativi limiti massimi della popolazione.

5.8.10 Trasformazione e commercializzazione

La trasformazione va eseguita secondo le esigenze formulate nella parte III di queste direttive. Vanno osservate in particolare i capitoli 3 e 17 (prescrizioni «Carne e prodotti a base di carne» e «Trasformazione in azienda e per conto terzi»).

L'impiego di additivi coloranti del foraggio (per le cosiddette «trote salmonate») va dichiarato al momento della vendita dei pesci.

5.8.11 Normative specifiche (della specie)

5.8.11.1 Allevamento di pesci carnivori di lago e di mare (pesci da branco; p. es. pesce persico, salmerino di lago) in stagni, bacini e in recinti di rete

Recinti di rete: nei recinti di rete possono essere tenute unicamente specie delle acque corrispondenti. Controlli regolari devono garantire che la macrofauna nella zona dei recinti di rete rimanga intatta. La rete non deve essere impregnata con sostanze chimiche di sintesi.
Densità massima di allevamento: 20 kg/m^3
Durata minima di allevamento: pesce persico 6 mesi, salmonidi 18 mesi

5.8.11.2 **Allevamento di pesci carnivori di fiume (salmonidi; p. es. trota comune, trota iridea, salmerino di torrente) in stagni e bacini**

L'allevamento deve avvenire possibilmente in stagni naturali (vale a dire che la superficie del suolo perlomeno deve essere completamente naturale). L'allevamento in contenitori artificiali (bacini di materiale sintetico o calcestruzzo) è ammesso al massimo durante la metà della durata di vita dei pesci. Ad eccezione dei primi quattro mesi di vita dei pesci, i contenitori devono disporre di misure di habitat supplementari (possibilità di ritiro, zone di acqua corrente e di acqua stagnante; cfr. anche art. 5.8.3 della presente prescrizione).

Densità massima di allevamento:
20 kg/m^3. Negli stagni/nei bacini con acqua corrente la densità massima può essere aumentata fino a un massimo di 30 kg/m^3 a condizione che siano tenuti al massimo 100 kg di pesce per l/sec afflusso.

Durata minima di allevamento: salmonidi 18 mesi (peso di macellazione commerciale 220–350 grammi). In caso di densità di allevamento molto bassa (inferiore a 5 kg/m^3) e di elevata produzione propria nello stagno è possibile accorciare la durata minima di allevamento.

5.8.11.3 **Allevamento di ciprinidi (coltura di carpe in stagno)**

L'allevamento deve avvenire in stagni naturali (incl. sponde). In contenitori artificiali è ammessa unicamente la permanenza degli avannotti e dei pesci destinati al consumo.

Va perseguito un allevamento con diverse varietà di pesci.

Per una eventuale concimazione va impiegato unicamente concime organico proveniente dall'agricoltura biologica. Eccezionalmente è ammesso anche l'impiego di farina di roccia o carbonato di calcio.

Densità massima di allevamento di carpe e tinche: 3000C1/7000T1 risp. 600C2/2500T2 risp. 1500T3 per ha.

Foraggiamento: Alla base dell'accrescimento dei pesci sta la produzione propria dello stagno.
Almeno il 50 % dell'accrescimento deve essere raggiunto tramite l'offerta naturale di nutrimento. Per il foraggiamento complementare sono ammessi unicamente i seguenti mangimi:

- Mangimi vegetali Gemma. Se non sono ottenibili, gli alimenti non biologici possono rappresentare al massimo il 10 % della sostanza secca (SS) della razione totale.
- Nell'allevamento degli avannotti e come mangime ricostituente può essere impiegato olio o farina di pesce nella misura del 10 % SS al massimo della razione totale. La provenienza della farina di pesce deve corrispondere al cap. 5.8. L'allevamento di avannotti si limita alla prima estate, la somministrazione di mangime ricostituente alla fase giovanile (C1 e C2), durante al massimo 2 settimane in primavera e 3 settimane in autunno (documentazione dettagliata nel registro della piscicoltura).

Allegato 1 alla parte II, cap. 5.8

MODELLO: Conferma per avannotti e uova non biologici

Con la firma della presente convenzione il fornitore conferma che gli avannotti/le uova non biologici forniti non sono stati sottoposti a nessuno dei trattamenti elencati sotto risp. non presentano nessuna delle caratteristiche indicate sotto. In caso di indicazioni inveritiere, risp. di una violazione della presente convenzione, il fornitore può essere obbligato al risarcimento dei danni. Il fornitore risponde in particolare dei danni se la fornitura di avannotti/uova non conformi ha per conseguenza sanzioni contro l'acquirente.

Caratteristiche, trattamenti e mangimi non ammessi

- pesci/uova modificati geneticamente, ottenuti tramite poliploidizzazione, irradiazione (monosexing) o ginogenesi
- trattamento profilattico con prodotti chemioterapici, antibiotici o ormoni
- foraggiamento con antibiotici, stimolatori della crescita, ormoni, foraggi modificati geneticamente, component del foraggio o additivi

Provenienza

- le uova e gli avannotti devono provenire dalla Svizzera o dai Paesi confinanti.

Avannotti/uova (specie)	Quantità fornita	Data della fornitura	Visto

Acquirente di avannotti/uova

Nome, Cognome:

No. Azienda.:

Indirizzo, Località:

Fornitore di avannotti/uova

Nome, Cognome:

Indirizzo, Località:

Luogo, data e firma del fornitore:

Il presente formulario va conservato nell'azienda

Allegato 2 alla parte II, cap. 5.8

Elenco dei fattori di produzione per la piscicoltura

1. Prodotti per la pulizia e la disinfezione di vasche e stagni vuoti nonché di attrezzi e pediluvi

Sostanze pure
- alcol (etanolo)
- acido formico (acido metanoico)
- calce viva (ossido di calcio)
- acido acetico (acido etanoico)
- percarbonato di sodio
- soda caustica (idrossido di sodio)
- acido peracetico (acido perossiacetico)
- soda (carbonato di sodio)
- perossido d'idrogeno
- acido citrico

Prodotti commerciali
- Desamar K 30 (in precedenza: Actomar K 30)
- Désogerme 3A Aquaculture
- Detarox
- HD-Extra Bio aquatic
- Virasure aquatic
- Virkon S e Virkon Aquatic

2. Disinfettanti per vasche e stagni non svuotati

Tutte le misure di disinfezione non eseguite nelle vasche e negli stagni vuoti vanno annotate nel registro della piscicoltura (art. 5.8.9). Tali misure vanno limitate allo stretto necessario.

2.1 Prodotti che possono essere usati senza autorizzazione/raccomandazione

I seguenti prodotti possono essere usati dal piscicoltore stesso:

Sostanze pure
- permanganato di potassio
- sale da cucina (cloruro di sodio)
- percarbonato di sodio
- perossido d'idrogeno
- acido citrico

Prodotti commerciali

Detarox

2.2 Prodotti che possono essere usati su raccomandazione del veterinario

Se i prodotti indicati al punto 2.1 si rivelano insufficienti possono essere impiegati anche i prodotti indicati qui di seguito ma solo su prescrizione del veterinario o su raccomandazione del FIWI[1] o di un veterinario specializzato in piscicoltura. Il loro uso va annotato nel registro della piscicoltura (v. art. 5.8.9). Vanno rispettati i periodo d'attesa per la piscicultura biologica giusta art. 5.8.8. In caso di commercializzazione entro i periodi d'attesa, i pesci vanno dichiarati chiaramente come pesci convenzionali («da piscicoltura non biologica»). Non possono essere venduti pesci prima della fine del periodo d'attesa legale.

[1] FIWI, Istituto di patologia animale, centro per la medicina dei pesci e degli animali selvatici, laboratorio nazionale di diagnosi delle malattie dei pesci (NaFUS), Länggass-Strasse 122, casella postale 8466, 3001 Berna, telefono 031 631 24 65.

Sostanze pure	**Periodo d'attesa**
formalina	60 gradi giorno
Prodotti commerciali	
Desamar K 30 (in precedenza: Actomar K 30), Betadine (solo per uova che non sono destinate al consumo umano)	60 gradi giorno
Desamar B 100 (in precedenza: Actomar B 100), Désogerme 3A Aquaculture, HD-Extra Bio aquatic	60 gradi giorno
Halamid	60 gradi giorno
Pyceze (medicamento veterinario registrato, categoria C, contiene Bronopol)	60 gradi giorno
Virasure aquatic, Virkon S / aquatic	60 gradi giorno

3. Prodotti per il trattamento dei pesci

I prodotti soggetti a prescrizione del veterinario possono essere impiegati solo su prescrizione del veterinario o su raccomandazione del FIWI[2] o di un veterinario specializzato in piscicoltura. Vanno rispettati particolari periodo d'attesa (vedi sotto) e i trattamenti vanno annotati nel registro della piscicoltura (art. 5.8.9). La diagnosi o il rapporto d'esame vanno presentati in occasione del controllo. Vanno rispettati i periodo d'attesa per la piscicultura biologica giusta art. 5.8.8. In caso di commercializzazione entro i periodi d'attesa, i pesci vanno dichiarati chiaramente come pesci convenzionali («da piscicoltura non biologica»). Non possono essere venduti pesci prima della fine del periodo d'attesa legale.

In caso di epizoozie fanno stato le disposizioni delle autorità.

Onde ridurre le quantità di medicamenti impiegati, i trattamenti vanno effettuati nel limite del possibile isolatamente in una vasca più piccola a condizione che le misure necessarie siano sopportabili per i pesci e che un trattamento isolato sia ragionevole e attuabile.

I trattamenti vanno limitati allo stretto necessario. Come misura preventiva si segnala in particolare la possibilità di vaccinare i pesci (non appena i vaccini saranno omologati).

4. Anestetici per la spremitura dei pesci

Sostanze pure	**Periodo d'attesa**[3]
olio di chiodi di garofano	nessuno
etil-3-aminobenzoato e 2-fenoxietanolo	420 gradi giorno
Prodotti commerciali	
Aqui-S (sostanza attiva: eugenolo, corrisponde all'olio di chiodi di garofano)	nessuno
Finquel MS 222 e Tricain S	420 gradi giorno

[2] FIWI, Istituto di patologia animale, centro per la medicina dei pesci e degli animali selvatici, laboratorio nazionale di diagnosi delle malattie dei pesci (NaFUS), Länggass-Strasse 122, casella postale 8466, 3001 Berna, telefono 031 631 24 65.

[3] Per la commercializzazione entro il periodo d'attesa (p. es. se i pesci muoiono durante la spremitura) i pesci vanno dichiarati chiaramente come pesci convenzionali («da piscicoltura non biologica»). Non possono essere venduti pesci prima della fine del periodo d'attesa legale.

5.9 Apicoltura e prodotti dell'apicoltura

I principi generali della produzione animale (cap. 4) valgono per analogia anche per quanto riguarda l'apicoltura.

Le aziende apicole non agricole possono produrre e commercializzare i prodotti dell'apicoltura con la Gemma. A questo scopo stipulano un contratto di licenza con Bio Suisse. Se un apicoltore possiede più apiari, tutte le unità devono adempiere i requisiti Bio Suisse anche se sono situati in regioni diverse.

Agli apicoltori che gestiscono un'azienda agricola senza la certificazione Gemma non è permessa l'apicoltura Gemma.

L'apicoltura in un'azienda Gemma può essere non biologica se viene affittata a terzi che non sono responsabili di un'azienda Gemma.

Bio Suisse può stabilire che per determinate zone e regioni la produzione non può essere commercializzata con il marchio Gemma. Tuttavia i requisiti minimi vanno adempiuti anche in queste regioni.

Un'azienda Gemma può gestire la propria apicoltura giusta i requisiti minimi stabiliti nelle prescrizioni se non contrassegna i prodotti con la Gemma.

5.9.1 Requisiti minimi

Singoli apiari possono avere un'ubicazione che non soddisfa le esigenze previste all'art. 5.9.3, a condizione che tutte le altre disposizioni siano adempiute. In tal caso, il prodotto non può essere contrassegnato come prodotto proveniente da apicoltura Gemma.

5.9.2 Provenienza delle api

Nella scelta delle razze occorre tenere conto della capacità degli animali di adattarsi alle condizioni locali, della loro vitalità e della loro resistenza alle malattie. Va data la preferenza alle razze europee di apis mellifera e ai loro ecotipi locali.

Per il rinnovo degli apiari, nell'unità di produzione biologica è possibile incorporare ogni anno il 10 % di api regine e sciami non conformi alle disposizioni della presente prescrizione, a condizione che le api regine e gli sciami siano collocati in alveari con favi o fogli cerei provenienti da unità di produzione biologica. In tal caso non si applica il periodo di conversione.

In caso di elevata mortalità a causa di problemi sanitari o di catastrofi, l'Ufficio federale dell'agricoltura può autorizzare la ricostituzione di apiari attraverso l'acquisto di colonie provenienti da allevamenti non biologici, se non sono disponibili colonie che soddisfano le esigenze della presente ordinanza; in questo caso va rispettato un periodo di conversione di un anno.

5.9.3 Ubicazione degli apiari

L'ubicazione degli apiari deve:

a) essere tale che nel raggio di 3 km dall'apiario le fonti di bottinaggio siano costituite essenzialmente da piante coltivate secondo il metodo di produzione biologico e/o flora spontanea, conformemente a quanto previsto al capitolo 2 dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica, e da piante coltivate che pur non adempiendo le disposizioni della presente ordinanza sono sottoposte a cure che soddisfano le condizioni della Confederazione riguardanti la prova che le esigenze ecologiche sono rispettate e che non compromettono in modo significativo la qualità biologica dei prodotti apicoli. «Essenzialmente» significa che oltre il 50 % della fonte di bottinaggio deve essere costituita da tali superfici.
b) essere sufficientemente distante da eventuali fonti di contaminazione non agricole quali centri urbani, autostrade, aree industriali, discariche, inceneritori di rifiuti, ecc. L'ente di certificazione, in accordo con la CMP, stabilisce misure volte ad assicurare il rispetto di tale condizione. Le presenti disposizioni non si applicano alle aree nelle quali non vi è fioritura o quando gli alveari sono inoperosi;
c) garantire fonti naturali di nettare, melata e polline sufficienti nonché l'accesso all'acqua per le api.

5.9.4 Registro dell'ubicazione degli apiari

L'apicoltore è tenuto a fornire all'ente di certificazione un inventario cartografico in scala adeguata dell'ubicazione delle arnie con indicazione del luogo (denominazioni locali e indicazione dei fondi), la mielata, il numero delle colonie, i luoghi di stoccaggio dei prodotti e, eventualmente, i luoghi nei quali si svolgono determinati processi di trasformazione e/o di imballaggio. Se non è in grado di designare le ubicazioni, egli è tenuto a fornire all'ente di certificazione adeguate prove documentali, incluse eventuali analisi appropriate, per dimostrare che le aree di bottinaggio accessibili alle sue colonie rispondono ai criteri previsti dalla presente prescrizione.

In caso di apicoltura migrante occorre tenere in azienda un registro dell'ubicazione degli apiari regolarmente aggiornato.

5.9.5 Registro degli apiari

Per ogni colonia l'apicoltore deve tenere un registro nel quale annota:
a) l'ubicazione degli alveari;
b) i dati sull'identificazione delle colonie (secondo l'Ordinanza sulle epizoozie, SR 916.401: controllo degli effettivi delle colonie d'api);
c) i dati sull'alimentazione artificiale;
d) l'asportazione dei melari e le operazioni di smielatura.

5.9.6 Nutrizione

Alla fine del periodo produttivo negli alveari devono essere lasciate scorte abbondanti di miele e di polline sufficienti per superare il periodo invernale nei favi di covata.

La nutrizione artificiale delle colonie è autorizzata qualora le riserve costituite da queste ultime non siano sufficienti. Per la nutrizione artificiale deve essere utilizzato miele biologico, preferibilmente della stessa unità biologica.

Per la nutrizione artificiale l'ente di certificazione può autorizzare l'uso di sciroppo o di canditi ottenuti con metodo di produzione biologica in luogo del miele biologico, segnatamente quando ciò sia richiesto dalle condizioni climatiche che provocano la cristallizzazione del miele (p. es. a seguito della formazione di miele di melicitosio).

La nutrizione artificiale è autorizzata soltanto tra l'ultima raccolta di miele e 15 giorni prima dell'inizio del successivo periodo di flusso del nettare o della mielata.

Nel registro degli apiari la nutrizione artificiale deve essere documentata come segue: tipo di prodotto, date, quantità e colonie nelle quali questo tipo di alimentazione è stato utilizzato.

5.9.7 Profilassi

La profilassi in apicoltura si basa sui seguenti principi:
a) selezione di razze resistenti adeguate;
b) applicazione di pratiche adeguate che favoriscono un'elevata resistenza alle malattie e la prevenzione delle infezioni, ad esempio:
   - ringiovanimento periodico delle colonie;
   - ispezione sistematica degli alveari al fine di individuare situazioni anomale dal punto di vista sanitario;
   - controllo della covata maschile;
   - disinfezione periodica del materiale e delle attrezzature con prodotti autorizzati nell'apicoltura biologica giusta l'elenco dei fattori di produzione FiBL;
   - distruzione del materiale contaminato e delle fonti contaminate;
   - rinnovo periodico della cera (in media 25 % all'anno);
   - sufficienti scorte di polline e miele nelle arnie.

I favi vanno conservati con cura onde evitare un'infestazione da tignola della cera.

L'uso di medicinali allopatici chimici di sintesi per trattamenti preventivi è vietato.

5.9.8 Trattamenti veterinari

Le colonie ammalate o infestate devono essere trattate immediatamente secondo l'Ordinanza sulle epizoozie (RS 916.401); se necessario vanno isolate in un apposito apiario.

Possono essere impiegati unicamente i medicinali veterinari omologati dall'Istituto svizzero per gli agenti terapeutici (SWISSMEDIC), nonché i prodotti elencati nel capitolo «Sostanze ausiliarie per l'apicoltura» dell'elenco dei fattori di produzione.

Contro i parassiti, le malattie e le epizoozie possono essere utilizzati solo l'ipertermia (trattamento termico), prodotti fitoterapici e omeopatici salvo se l'uso di questi prodotti non sia verosimilmente efficace o non si dimostri tale per debellare una malattia o un'infestazione che rischia di distruggere le colonie. Medicinali veterinari allopatici ottenuti per sintesi chimica possono essere utilizzati solo se prescritti da un veterinario e unicamente quando sono indispensabili.

Durante un trattamento in cui siano applicati prodotti allopatici chimici di sintesi, le colonie trattate vanno isolate in un apposito apiario specialmente contrassegnato. Dopo il trattamento tutta la cera deve essere sostituita con altra cera conforme alle disposizioni della presente prescrizione. Successivamente esse saranno soggette a un periodo di conversione di un anno. Questa disposizione non si applica ai trattamenti con prodotti giusta l'elenco dei fattori di produzione, capitolo «Sostanze ausiliarie per l'apicoltura».

Qualora debbano essere impiegati medicinali veterinari è necessario specificare in modo chiaro il tipo di prodotto (compresi i principi attivi in esso contenuti), i dettagli della diagnosi, la posologia (dosaggio), il metodo di somministrazione, la durata del trattamento e il periodo di attesa prescritto dalla legge; queste informazioni devono essere trasmesse all'ente di certificazione che deve autorizzare il contrassegno dei rispettivi prodotti come prodotti biologici.

Per il resto vanno osservate le direttive del Centro svizzero di ricerche apicole della Stazione federale di ricerche lattiere concernenti la lotta contro le malattie delle api.

Sono fatti salvi i trattamenti veterinari o i trattamenti per arnie, favi, ecc. prescritti dalla legge.

Residui di timolo nella cera d'api: i residui di timolo superiori a 5 mg per kg di cera sono contestati in occasione del controllo Bio Suisse. Nelle aziende in conversione sono tollerati valori più elevati durante il periodo di conversione, il miele tutttavia non può essere contrassegnato con la Gemma durante questo periodo (nemmeno con la Gemma di conversione). (CMP 7/2007)

5.9.9 Metodi di gestione zootecnica, allevamento e riproduzione

La distruzione delle api nei favi come metodo associato alla raccolta di prodotti dell'apicoltura è vietata.

Le mutilazioni come la spuntatura delle ali delle api regine non sono permesse.

La sostituzione della regina attraverso la soppressione della vecchia regina è consentita. La preferenza va data a procedimenti di selezione e di riproduzione naturali. Al riguardo occorre tener conto dell'istinto sciamatorio. L'inseminazione strumentale è permessa unicamente previo rilascio di un permesso speciale della CMP. L'uso di api modificate geneticamente è vietato.

La pratica della soppressione della covata maschile è ammessa solo per contenere l'infestazione da varroa.

L'uso di repellenti ottenuti per sintesi chimica è vietato.

Il polline può essere raccolto unicamente se l'offerta è sufficiente da non mettere a rischio l'approvvigionamento delle colonie. Non è ammessa l'applicazione di trappole per polline davanti all'apertura dell'alveare.

La raccolta di pappa reale e di veleno d'api è consentita unicamente per la produzione di medicine omeopatiche. Si prenderà particolare cura nell'assicurare un'adeguata estrazione e trasformazione e un adeguato stoccaggio dei prodotti dell'apicoltura. Tutte le misure prese per soddisfare tali requisiti vanno registrate.

L'asportazione dei melari e le operazioni di smielatura vanno registrate nel registro dell'apiario.

5.9.10 Caratteristiche delle arnie

Le arnie devono essere costituite essenzialmente da materiali naturali che non presentino rischi di contaminazione per l'ambiente o i prodotti dell'apicoltura.

Ad eccezione dei prodotti per la lotta contro le malattie e le epizoozie, nelle arnie possono essere utilizzate solo sostanze naturali come propoli, cera e oli vegetali.

5.9.11 Caratteristiche del materiale utilizzato nell'apicoltura

La cera d'api per i nuovi telaini deve provenire da unità di produzione biologica. L'ente di certificazione può autorizzare l'uso di cera non proveniente da unità di produzione biologica in particolare nel caso di nuovi impianti o durante il periodo di conversione, qualora la cera prodotta biologicamente non sia disponibile in commercio. La Bio Suisse stabilisce i valori limite di residui per questa cera.

Per l'estrazione del miele è vietato l'impiego di favi che contengano covata.

Per la protezione dei materiali (telaini, arnie, favi), in particolare dai parassiti, sono consentiti unicamente i prodotti elencati nell'elenco dei fattori di produzione.

Sono ammessi trattamenti fisici come il vapore o la fiamma diretta.

Per pulire e disinfettare materiali, edifici, attrezzature, utensili e prodotti utilizzati nell'apicoltura sono permesse unicamente le sostanze adeguate elencate nell'elenco dei fattori di produzione.

5.9.12 Trasformazione

I requisiti per la trasformazione, l'immagazzinamento e la commercializzazione di prodotti dell'apicoltura sono disciplinati nella parte III «Direttive per transformazione e commercio».

Parte III: Direttive per trasformazione e commercio

1 Requisiti generali

Qualità
La quantità non deve essere raggiunta a scapito della qualità intrinseca.

L'obiettivo è la massima qualità sensoriale e nutrizionale. Le sostanze a elevato valore nutrizionale vanno mantenute a tutti i livelli della catena di produzione mentre le sostanze a basso valore nutrizionale vanno ridotte al minimo.

L'agricoltura biologica offre alimenti di elevato valore nutrizionale preservando nei limiti del possibile l'ambiente e agisce pertanto nell'interesse dei consumatori e della loro salute.

Materie prime, ingredienti e prodotti
Un prodotto Gemma è ottenuto con materie prime Gemma e con ingredienti Gemma.

Un prodotto Gemma è esente da coloranti e aromi aggiunti. Per la produzione di prodotti Gemma non sono ammesse sostanze chimiche di sintesi. Come tutti i prodotti biologici i prodotti Gemma si contraddistinguono per il fatto che sono stati ottenuti senza materie prime e ingredienti geneticamente modificati o trattati con raggi.

I capitoli dedicati ai singoli prodotti disciplinano l'impiego di ingredienti di origine non agricola, additivi e coadiuvanti per la trasformazione. Si tratta di liste positive – le componenti che non vi figurano non sono ammesse.

I capitoli dedicati ai singoli prodotti disciplinano inoltre quando per determinati prodotti sono ammessi singoli ingredienti o materie prime di qualità biologica o non biologica anziché di qualità Gemma. Le materie prime o gli ingredienti che danno il nome al prodotto devono sempre essere di qualità Gemma.

Sono importate solo materie prime che non sono disponibili in Svizzera o che non sono disponibili in quantità sufficiente. In questi casi provengono prevalentemente dall'Europa e dai paesi del bacino del Mediterraneo. Se non sono disponibili nemmeno in questi paesi possono essere acquistati in paesi più lontani.

In caso di sufficiente approvvigionamento indigeno l'importazione di materie prime è limitata (vedi parte IV).

Impiego minimo di additivi e coadiuvanti per la trasformazione
In linea di massima i prodotti Gemma vanno trasformati senza additivi e sostanze ausiliarie salvo se l'impiego di queste sostanze è indispensabile dal punto di vista tecnologico. L'impiego di sostanze chimiche di sintesi per la fabbricazione di prodotti Gemma non è consentito. Gli additivi e i coadiuvanti per la trasformazione devono figurare nelle norme specifiche dei prodotti.

Trasformazione delicata
I prodotti Gemma vanno trasformati con procedimenti delicati, in modo da conservare le materie prime a elevato valore nutritivo e evitando fasi di trasformazione inutili. Vanno applicati metodi biologici, meccanici e fisici. La trasformazione chimica, l'irradiazione e il trattamento con microonde sono vietati. I procedimenti per la trasformazione ammessi sono disciplinati singolarmente per ogni prodotto.

Trasformazione all'estero
I prodotti Gemma vanno possibilmente prodotti in Svizzera. Un prodotto trasformato può essere importato solo se non vi sono altre possibilità (p. es. prodotti DOP) o se è più ragionevole trasportare la materia prima importata già trasformata piuttosto che allo stato grezzo (trasformazione nel paese d'origine).

Trasporti per via aerea
I trasporti per via aerea di materie prime, prodotti semilavorati e prodotti già pronti sono vietati

Nessun inganno, i prodotti Gemma devono soddisfare le aspettative
Un prodotto Gemma deve soddisfare le giustificate aspettative. La trasformazione, la presentazione del prodotto e le indicazioni sull'imballaggio sono pertanto importanti.

Controllo degli organismi nocivi
Per principio l'agricoltura biologica combatte gli organismi nocivi con prodotti e metodi naturali. Questo principio vale anche per i detentori di magazzini e per i trasformatori. L'obiettivo è prevenire un'infestazione da organismi nocivi e rinunciare a prodotti antiparassitari chimici di sintesi. Prima di qualsiasi tipo di lotta antiparassitaria hanno pertanto la precedenza assoluta le misure preventive come buone condizioni igieniche e la buona prassi di fabbricazione.

Se è necessario un trattamento è permesso ricorrere unicamente alle misure e ai prodotti menzionati nella presente direttiva. Va data a preferenza a metodi alternativi come organismi utili o gas inerti.

Per principio i prodotti antiparassitari impiegati non devono entrare in contatto diretto con prodotti Gemma. A questo scopo vanno adottate misure adeguate. Il trattamento diretto degli organismi nocivi è autorizzato unicamente con i prodotti ammessi da Bio Suisse.

1.1 Basi

1.1.1 Basi legali

Per i trasformatori sono di particolare pertinenza le seguenti leggi e ordinanze:[1]
- Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso ODerr (RS 817.02);
- Ordinanza sui requisiti igienici ORI (RS 817.024.1);
- Ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti OSoE (RS 817.021.23);
- Ordinanza sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari OAdd (RS 817.022.31);
- Ordinanza sull'agricoltura biologica e la designazione dei prodotti e delle derrate alimentari ottenuti biologicamente (Ordinanza sull'agricoltura biologica) (RS 910.18);
- Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica (RS 910.181);
- Ordinanza del DFI sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari OCDerr (RS 817.022.21);
- Altre disposizioni di legge specifiche sui prodotti.

1.1.2 Regole generali per la trasformazione

Vale il principio: se i metodi di trasformazione, gli ingredienti, gli additivi o i materiali da imballaggio non sono espressamente autorizzati nei capitoli specifici dei prodotti, non sono ammessi.[2]

Per quanto riguarda gli elenchi dei procedimenti, gli ingredienti, gli additivi, ecc. ammessi si tratta di un'istantanea della situazione e delle attuali conoscenze basate su prodotti Gemma già esistenti e autorizzati. L'obiettivo è l'ulteriore sviluppo e il miglioramento dei presenti requisiti in collaborazione con trasformatori in azienda e licenziatari. Le relative domande possono essere inoltrate in ogni momento alla CMT.

I requisiti specifici per i prodotti valgono, salvo alcune eccezioni, anche per i trasformatori in azienda.

1.2 Contratto di licenza

Con la firma del contratto di licenza il licenziatario si impegna a osservare sin dall'inizio i requisiti per la trasformazione secondo le direttive Bio Suisse e i requisiti specifici dei prodotti. Il contratto di licenza inoltre disciplina il diritto all'impiego del marchio protetto Gemma. In appendice al contratto di licenza sono elencati i prodotti risp. le categorie di prodotti che possono essere contrassegnati con il marchio Gemma.

Nuovi prodotti o categorie di prodotti destinati a essere commercializzati con il contrassegno Gemma devono in precedenza essere stati autorizzati da Bio Suisse. I prodotti approvati sono inseriti nell'appendice al contratto di licenza.

A questo scopo va inoltrata a Bio Suisse una domanda di licenza scritta, che deve contenere indicazioni dettagliate sui nuovi prodotti come ricette, elenco dei fornitori, descrizione della trasformazione, specificazione dei materiali da imballaggio e bozze delle etichette. La documentazione inerente alla domanda di licenza può essere richiesta presso la sede Bio Suisse o scaricata dal sito internet www.bio-suisse.ch.

Il cambiamento dei luoghi di produzione o importanti modifiche delle strutture vanno pure sottoposti a Bio Suisse per approvazione sotto forma di domanda di licenza.

[1] Possono essere ordinate presso l'Ufficio federale delle costruzioni e della logistica UFCL, 3003 Berna, tel.: 031 325 50 50 o scaricate dal sito www.admin.ch/ch/d/sr/sr.html

[2] Osservazione: nei requisiti specifici per i prodotti si fa riferimento – in corsivo – a procedimenti, ingredienti e materiali non ammessi dalle direttive Bio Suisse. Queste menzioni negative non sono esaustive. Vale l'usuale principio.

Le modifiche di prodotti autorizzati, che oltrepassano i limiti posti dai requisiti specifici dei prodotti (p. es. nuova ricetta con additivi e coadiuvanti per la trasformazione non menzionati, altri processi di trasformazione, procedimenti di imballaggio, ecc.) sottostanno al permesso di Bio Suisse. In tal caso va presentata una nuova domanda di licenza a Bio Suisse.

Disposizioni applicabili ai centri di raccolta di cereali: Per garantire un'assicurazione qualità senza lacune dal produttore fino alla trasformazione finale, i centri di raccolta di cereali e i magazzini che accettano cereali Gemma devono stipulare un contratto di controllo con un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse. Tutti i centri di raccolta di cereali e i magazzini che accettano, puliscono, essiccano e immagazzinano cereali grezzi per conto terzi o per contratto con un licenziatario Gemma non necessitano di un contratto di licenza. Non appena un centro di raccolta di cereali o un magazzino esegue questa attività in proprio e a proprio rischio e commercializza i cereali con la Gemma, questo centro di raccolta di cereali o magazzino necessita di un contratto di licenza Gemma ed è tenuto a versare le tasse di licenza.

Bio Suisse prega di comunicare i cambiamenti di indirizzo, dei numeri di telefono, di fax e degli indirizzi di posta elettronica nonché delle nuove persone di contatto.

1.3 Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione

In linea di massima i prodotti Gemma devono essere prodotti al 100 % con materie prime e ingredienti Gemma.

L'impiego di ingredienti di qualità bio-CH, bio-UE o di qualità equivalente come pure di qualità non biologica è disciplinato nei requisiti specifici dei prodotti.

Il contenuto di ingredienti non biologici non deve superare il 5 % di tutti gli ingredienti agricoli al momento della trasformazione. Per poter essere impiegato, un ingrediente non biologico deve in ogni caso figurare nella parte D dell'allegato 3 dell'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica o deve essere a disposizione un permesso speciale dell'UFAG. Sono possibili ulteriori restrizioni da parte di Bio Suisse.

Singole componenti non possono provenire in pari tempo da coltivazione biologica e non biologica.

I prodotti provenienti da aziende in conversione Gemma possono essere commercializzati con la Gemma di conversione. I prodotti contrassegnati con il marchio Gemma in linea di massima non devono contenere ingredienti provenienti da aziende in conversione. In caso contrario vanno contrassegnati come prodotti da conversione.

Materie prime selvatiche possono essere impiegate a condizione che siano state raccolte giusta le prescrizioni per la raccolta selvatica delle presenti direttive.

Le bollette di consegna delle materie prime impiegate per la fabbricazione di prodotti Gemma devono essere presenti nell'azienda in ogni momento (cfr. anche capitolo 1.4 Acquisto di materie prime e 1.5 controllo del flusso delle merci).

L'impiego di additivi e di coadiuvanti per la trasformazione va possibilmente evitato. Quali additivi sono ammesse unicamente le sostanze ottenute con metodi di separazione fisici, processi di cottura e/o di fermentazione. I coadiuvanti ottenuti per idrolisi (p. es. gelatina) necessitano di un permesso speciale da parte di Bio Suisse.

Gli additivi ammessi sono elencati nei requisiti specifici dei prodotti per la trasformazione. Se viene concesso l'uso di un additivo per un determinato prodotto, questo non significa automaticamente che può essere usato anche per altri prodotti.

Bio Suisse vieta l'impiego di coloranti.

1.4 Acquisto di materie prime e controllo del flusso delle merci

La condizione per la produzione di prodotti Gemma è l'impiego di materie prime e prodotti semifiniti riconosciuti Gemma. L'ammissione di prodotti semifiniti Gemma non può essere parificata a un'ammissione generale per la trasformazione in prodotti composti. L'impiego viene verificato di caso in caso in base ai requisiti specifici per i prodotti tenendo conto della delicatezza della trasformazione, dell'inganno dei consumatori e della ricostituzione.

Affinché una materia prima possa essere impiegata per la produzione di prodotti Gemma, occorre verificare se i documenti indicati negli articoli 1.4.1–1.4.3 sono a disposizione e se sono tuttora validi (in forma digitale o stampata). La verifica va effettuata prima della prima fornitura e almeno una volta all'anno.

1.4.1 Acquisto direttamente presso il produttore Gemma

Documenti: «Certificato per prodotti biologici» e riconoscimento Gemma del produttore.

Bolletta di consegna: Ogni fornitura deve essere accompagnata da una bolletta di consegna dalla quale risulti chiaramente che la merce fornita è di qualità Gemma.

1.4.2 Acquisto presso un altro licenziatario Bio Suisse

Documenti: attestato Gemma del fornitore e «certificato per prodotti biologici» (in seguito certificato).

Nell'attestato Gemma sono elencati i prodotti per i quali è stata concessa la licenza e nel certificato le categorie di prodotti.

Documenti: bolletta di consegna e fattura
La qualità Gemma del prodotto deve essere indicata in ogni caso sulla bolletta di consegna e sulla fattura. Sui documenti di accompagnamento sono necessarie le seguenti indicazioni:

- riferimento alla Gemma o a Bio Suisse (p. es. «cereali tutti frutti Gemma»);
- la merce in conversione necessita inoltre di un relativo riferimento. Lo stesso vale per merce importata sulla quale deve figurare il paese di provenienza o almeno la menzione «importazione»;
- affinché l'acquirente possa dedurre le tasse di licenza pagate in precedenza dal fornitore, su tutte le fatture vanno dichiarate anche le tasse di licenza (eccezioni a questa regola vedi art. 1.10.4.2 «Indicazione delle tasse di licenza»;
- il riferimento alla qualità Gemma della merce fornita è particolarmente importante poiché numerosi licenziatari trasformano o vendono anche altre qualità bio che non possono essere impiegate per la fabbricazione di prodotti Gemma.

1.4.3 Importazione diretta

Condizione: l'importatore dispone di un contratto di licenza, nell'appendice al contratto di licenza è menzionata l'autorizzazione all'importazione.

Documento: conferma Gemma
Anche i prodotti importati devono soddisfare i requisiti Gemma. Ogni partita importata deve essere documentata presso l'importatore mediante un attestato Gemma rilasciato da Bio Suisse.

Presso la sede Bio Suisse o sul sito internet www.bio-suisse.ch è ottenibile la documentazione inerente al procedimento dettagliato per l'importazione di prodotti Gemma.

1.5 Accettazione merci e controllo del flusso delle merci

Per principio il fornitore deve contrassegnare chiaramente come prodotto Gemma ogni confezione risp. ogni unità di fornitura. In caso di importazione diretta la regolamentazione vale analogamente per l'ente di certificazione competente all'estero.

Nell'accettazione merci occorre verificare se la merce fornita è chiaramente contrassegnata come prodotto Gemma e se i dati indicati sopra sono menzionati sui documenti di accompagnamento della merce. Se il contrassegno o i dati dovessero mancare o risultare incompleti, la merce va rifiutata o usata come non biologica.

In occasione del controllo, che deve aver luogo almeno una volta all'anno, il licenziatario deve dimostrare di rispettare e di aver rispettato le direttive Bio Suisse. Un punto centrale di tale controllo è il controllo del flusso delle merci. Il licenziatario deve documentare che è stata acquistata sufficiente materia prima riconosciuta Gemma per produrre i prodotti venduti con il marchio Gemma, sempre rispettando le percentuali delle ricette, la resa e gli inventari di magazzino. Per la certificazione dei prodotti per cui è stata concessa la licenza tutti questi fattori devono risultare equilibrati.

Il presupposto centrale per l'esecuzione di un controllo del flusso delle merci è la completa disponibilità dei documenti summenzionati.

L'onere per il controllo del flusso delle merci può essere fortemente ridotto tenendo la contabilità della merce con mezzi informatici o allestendo a mano un quadro d'insieme degli acquisti di materia prima e della vendita dei prodotti.

1.6 Misure per garantire l'assenza di OGM

Giusta le direttive Bio Suisse non è ammesso l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e di prodotti derivati da OGM.

Per garantire in modo sicuro l'esclusione dell'impiego di OGM e di prodotti derivati nella produzione di prodotti Gemma, vanno adottate le seguenti misure:

- gli ingredienti agricoli per i quali esiste il rischio che siano state impiegate varietà geneticamente modificate possono essere impiegati nei prodotti Gemma unicamente in qualità certificata biologica. La stessa regolamentazione vale per gli additivi ottenuti da prodotti agricoli mediante procedimenti fisici (p. es. lecitina di soia).
- per additivi e coadiuvanti per la trasformazione a rischio nonché per colture (p. es. acidi organici, colture di iogurt, caglio e enzimi) va richiesta al produttore la conferma dell'assenza di OGM. Il rispettivo formulario «Dichiarazione d'impegno per il rispetto del divieto di tecnologia genetica» giusta le disposizioni dell'Ordinanza (CEE) no. 2092/91 e dell'Ordinanza Bio federale (RS 910.18) può essere richiesto presso il segretariato centrale di Bio Suisse o scaricato dal sito internet www.bio-suisse.ch.
- gli additivi e i coadiuvanti per la trasformazione nonché le colture a rischio sono contrassegnati nei requisiti specifici dei prodotti con▼.

1.7 Procedimenti e metodi di trasformazione

1.7.1 Principi generali

I prodotti contrassegnati con il marchio registrato Gemma possono essere trasformati unicamente con delicati processi di cottura e di fermentazione meccanici o fisici, o con la combinazione di questi procedimenti.

La trasformazione o la lavorazione inutile come anche la fabbricazione di prodotti mediante sostanze alimentari isolate non è ammessa.

Per principio sono esclusi i procedimenti e i trattamenti con raggi ionizzanti e microonde. La CMT valuta i principi di volta in volta per ogni singola categoria di prodotti. Una dichiarazione generale in merito ai procedimenti ammessi pertanto non è possibile. Nei requisiti specifici per i prodotti sono elencati i procedimenti ammessi per ogni singola categoria di prodotti.

1.7.2 Uso di microorganismi, enzimi e procedimenti speciali

Agli alimenti non possono essere aggiunti organismi sottoposti a manipolazione genetica e/o prodotti fabbricati con il loro ausilio. Gli enzimi ammessi sono elencati nei requisiti specifici dei prodotti per la trasformazione.

1.7.3 Trasformazione chimica di derrate alimentari

La trasformazione chimica di derrate alimentari o la modificazione chimica di sostanze alimentari è vietata. In determinati casi motivati è ammesso l'adattamento del pH. L'uso di additivi e di coadiuvanti ammessi (vedi capitolo 1.3) non è considerato un processo di trasformazione chimica ai sensi delle presenti direttive.

1.8 Separazione

1.8.1 Trasformazione

Nelle aziende che trasformano sia materie prime riconosciute Gemma, bio-CH, bio-UE o di qualità equivalente che materie prime e prodotti non biologici va garantita una sufficiente separazione nella trasformazione. Lo svuotamento degli impianti non è sempre sufficiente. Se possibile occorre effettuare una pulizia intermedia degli impianti. Altrimenti vanno fissate quantità adeguate di separazione con cui sono espulsi i resti di merce non biologica e/o bio-CH, bio-UE o di qualità equivalente. Le quantità di separazione vanno fissate in accordo con l'ente di certificazione competente.

1.8.2 Magazzinaggio

I prodotti provenienti dall'agricoltura biologica vanno immagazzinati in modo da escludere ogni confusione o scambio con merce non biologica. Prodotti non biologici e biologici possono essere immagazzinati assieme unicamente se sono imballati pronti per la vendita e contrassegnati. I magazzini e i contenitori per prodotti non imballati devono essere separati e provvisti di un contrassegno particolare. L'azione di eventuali trattamenti con pesticidi prima dell'uso dei locali e dei contenitori deve essere esclusa. Gli elevatori, i tubi, ecc. devono essere esenti da resti di prodotti non biologici.

1.8.3 Trasporto

I prodotti biologici e non biologici possono essere trasportati assieme unicamente se sono imballati adeguatamente e contrassegnati singolarmente. L'imballaggio durante il trasporto deve corrispondere alle norme sugli imballaggi delle presenti direttive.

1.9 Imballaggio

1.9.1 Requisiti generali

Per l'imballaggio vanno usati sistemi che proteggendo in modo ottimale il prodotto presentano il minor carico ambientale possibile. Dove è ragionevole vanno previsti materiali riutilizzabili.

1.9.2 Materiali da imballaggio

La CMT decide in merito ai materiali da imballaggio ammessi.Vale lo stesso principio come per i procedimenti di trasformazione. Va scelto il tipo di imballaggio più rispettoso dell'ambiente per ogni prodotto:

- va data la preferenza a sistemi a rendere, sia per imballaggi per la vendita al dettaglio che per contenitori commerciali e per la vendita all'ingrosso.
- se possibile vanno utilizzati materiali ottenuti da materie prime rinnovabili o riciclabili (p. es. vetro, cartone, PET riciclabile, ecc.).
- evitare imballaggi eccessivi (overpackaging).
- non possono essere impiegati materiali da imballaggio contenenti cloro (p. es. PVC).
- sono ammessi i materiali metallizzati a vapore.
- gli imballaggi compositi di metallo e fogli di alluminio puro sono ammessi unicamente in casi motivati.

1.10 Contrassegno

1.10.1 Principi generali

Possono essere contrassegnati con la Gemma i seguenti prodotti, a condizione che siano stati ottenuti secondo le direttive Bio Suisse e che vi sia un contratto di licenza valido:

- derrate alimentari (generi alimentari e voluttuari);
- ingredienti alimentari (come colture, oli essenziali, essenze, estratti vegetali);
- alimenti per animali domestici;
- prodotti agricoli non trasformati (come piante ornamentali, fiori da recidere, semente e materiale di moltiplicazione, giovani animali, lana, pelli, cera d'api);
- mangimi costituiti nella misura del 100 % da materie prime Gemma.

La Gemma può essere usata con una licenza anche per altri prodotti nei seguenti casi e osservando le limitazioni elencate:

- Gemma di dichiarazione: il contrassegno di singole materie prime nell'elenco degli ingredienti con la parola «Gemma» o con una piccola Gemma senza le parole «BIO» e «SUISSE» davanti alla materia prima corrispondente è possibile per i seguenti prodotti:
  - prodotti cosmetici;
  - medicine naturali e tinture;
  - tessili, prodotti realizzati con lana, pelli, pelletteria;
  - prodotti a base di cera d'api;
  - prodotti che non rispettano i principi Gemma a causa di disposizioni di legge (p. es. alimenti vitaminizzati per bambini).

Il contrassegno avviene nel seguente modo: «medicina omeopatica a base di thymus vulgaris». L'uso della Gemma nella denominazione specifica non è ammesso. Non dev'essere stabilito alcun nesso tra qualità Gemma e l'efficacia dei prodotti. Per preparati di piante fresche l'impiego della Gemma è possibile nella de nominazione specifica.

- sostanze ausiliarie per l'agricoltura (sostanze per la concimazione e il miglioramento del suolo, substrati commerciali, ecc.): i prodotti ammessi e raccomandati per l'impiego in agricoltura biologica possono esssere contrassegnati con la Gemma «sostanze ausiliarie».
- foraggi: i foraggi contenenti materie prime Gemma per almeno il 90 % della sostanza secca (SS) organica possono essere contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie.

1.10.2 Presenza sul mercato

1.10.2.1 Principi generali

Se esiste un contratto con Bio Suisse, il marchio depositato Gemma può essere usato secondo le disposizioni menzionate qui di seguito. Gli imballaggi devono corrispondere alle disposizioni e ai modelli di tale prescrizione e vanno in ogni caso sottoposti a Bio Suisse prima della stampa.

Il consiglio direttivo Bio Suisse può decidere specificazioni del marchio da impiegare accanto al marchio collettivo Gemma. Il consiglio direttivo disciplina le disposizioni in merito in un regolamento sulle specificazioni del marchio.

Per la concezione di imballaggi e materiali pubblicitari con la Gemma vanno rispettati alcuni principi grafici. Questi unitamente ai requisiti per il contrassegno della presente prescrizione sono riassunti nel «Corporate Design Manual: Die Knospe» (può essere richiesto presso Bio Suisse o essere scaricato dal sito internet di Bio Suisse).

1.10.2.2 Prodotti Gemma di materie prime svizzere fabbricati in Svizzera

Per prodotti composti per almeno il 90 % da materie prime coltivate in Svizzera o nel Principato del Lichtenstein e che sono stati fabbricati in Svizzera o nel Principato del Lichtenstein, la Gemma va usata con la scritta «BIO SUISSE». Per l'impiego di specificazioni del marchio giusta 1.10.2.1. va sostituita la parola «SUISSE».

BIOSUISSE

Esempio di impiego della Gemma

1.10.2.3 Prodotti Gemma con materie prime importate

Per prodotti composti per meno del 90 % da materie prime coltivate in Svizzera, la Gemma va usata con la scritta «BIO». I prodotti bio importati, contrassegnati con la Gemma, devono soddisfare le condizioni previste nella parte V «Direttive per l'importazione». Il calcolo percentuale si riferisce agli ingredienti agricoli al momento della trasformazione. La provenienza delle materie prime dal Liechtenstein (FL) è considerata equivalente alla provenienza svizzera.

BIO

1.10.2.4 Gemma di dichiarazione

Nell'elenco degli ingredienti risp. nell'indicazione delle materie prime di prodotti non alimentari la Gemma deve figurare senza la scritta «BIO» e «SUISSE». In questo caso la dichiarazione Gemma deve riferirsi in modo chiaro agli ingredienti/alle materie prime prodotti secondo le presenti direttive e corrispondere al colore e alla grandezza della scritta.

1.10.2.5 Gemma di conversione agricoltura, produzione svizzera

I prodotti provenienti da aziende in conversione possono essere commercializzati con la Gemma di conversione. Inoltre tutti i prodotti provenienti da aziende in conversione devono essere provvisti della menzione «prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica». La menzione è obbligatoria nella dicitura testuale.
Per prodotti composti per almeno il 90 % da materie prime coltivate in Svizzera o nel Principato del Lichtenstein e che sono stati fabbricati in Svizzera o nel Principato del Lichtenstein:

CONVERSIONE Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica.

Per prodotti composti per più del 10 % da materie prime estere:

CONVERSIONE Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica.

La Gemma di conversione va impiegata senza la designazione «BIO» come illustrato.
Inoltre valgono le seguenti restrizioni:

- La menzione di conversione (frase obbligatoria) e i riferimenti all'agricoltura biologica non devono essere più vistosi della denominazione specifica per quanto concerne il colore, la grandezza e i caratteri.
- Le parole «agricoltura biologica» non devono risaltare maggiormente delle parole «prodotto nel quadro della conversione».
- I prodotti contrassegnati con la Gemma di conversione non possono essere commercializzati come prodotti biologici nell'UE.
- La Gemma di conversione non deve essere più appariscente della frase obbligatoria. Di preferenza la Gemma di conversione e la frase obbligatoria formano un'unità (i modelli sono ottenibili presso Bio Suisse).
- Nella denominazione specifica può essere fatto riferimento all'agricoltura biologica solo se il prodotto non contiene più di un ingrediente di origine agricola.

Menzione di conversione
Tutti i prodotti Gemma di conversione devono essere provvisti della seguente menzione (giusta art. 20 OrdB):

Tedesco:	Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft
Francese:	Produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique
Italiano:	Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica
Inglese:	Produced under the terms of conversion to organic farming
La menzione è obbligatoria nella dicitura testuale.	

Esempi di contrassegno di prodotti Gemma di conversione
Prodotto Gemma di conversione indigeno con un ingrediente di origine agricola (monoprodotto):
Riferimento alla conversione vicino alla denominazione specifica.

Carote

CONVERSIONE

Prodotto nel quadro
della conversione
all'agricoltura biologica.

Prodotto Gemma di conversione importato con più ingredienti di origine agricola:

Fiocchi di 5 cereali

CONVERSIONE

Prodotto nel quadro
della conversione
all'agricoltura biologica.

1.10.2.6 **Gemma di conversione trasformazione**

In singoli casi i nuovi prodotti trasformati che adempiono ai requisiti dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica ma che non sono ancora interamente conformi alle prescrizioni della Bio Suisse possono essere temporaneamente contrassegnati con la Gemma di conversione. La CMT stabilisce le deroghe alle prescrizioni tollerabili. I prodotti di questa categoria sono soggetti a permesso. L'autorizzazione è rilasciata per la durata massima di due anni. Alla scadenza del termine il prodotto deve essere interamente conforme alle prescrizioni, in caso contrario va eliminato qualsiasi riferimento alla Gemma.

Le materie prime provenienti da aziende in conversione all'agricoltura biologica (cap. 1.10.2.5) non possono essere contrassegnate con la Gemma di conversione per la trasformazione.

Menzione di conversione

Tedesco:	Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die Bio Suisse Richlinien
Francese:	Produit dans le cadre de la reconversion aux directives Bio Suisse
Italiano:	Prodotto nel quadro della conversione alle direttive Bio Suisse
Inglese:	Produced under the terms of conversion to Bio Suisse standards
Questa frase è obbligatoria nella dicitura testuale.	

1.10.2.7 **Gemma sostanze ausiliarie**

Con la Gemma sostanze ausiliarie (figura) possono essere contrassegnati i prodotti non destinati all'alimentazione umana bensì ammessi in agricoltura biologica quali additivi.

Con la Gemma sostanze ausiliarie si vuole:
- promuovere prodotti ecologicamente sostenibili;
- incentivare l'impiego di prodotti di alta qualità;
- contribuire a un riciclaggio ragionevole di sottoprodotti della trasformazione di derrate alimentari;
- promuovere prodotti a base di materie prime rinnovabili.

La certificazione di prodotti con la Gemma sostanze ausiliarie richiede che
- i prodotti abbiano l'efficacia per la quale sono offerti;
- i prodotti non siano contaminati con residui problematici.

Per il contrassegno di prodotti con la Gemma sostanze ausiliarie è necessaria una licenza Bio Suisse. Questo contrassegno implica ulteriori requisiti e informazioni sul prodotto (Gemma sostanze ausiliarie e testo esplicativo) disciplinati in prescrizioni separate.

1.10.3 **Dichiarazione**

1.10.3.1 **Principi generali**

I metodi di trasformazione più importanti, l'indirizzo del trasformatore o del rivenditore e l'ente di certificazione vanno indicati sul prodotto con la Gemma. Possibilmente va indicato anche il paese d'origine o almeno la scritta «prodotto d'importazione».

Per la surgelazione dei prodotti acquosi la CMT può richiedere una dichiarazione.

1.10.3.2 Elenco degli ingredienti e degli additivi

Oltre agli ingredienti, vanno dichiarati obbligatoriamente tutti gli additivi con l'indicazione del genere e il relativo numero E o la designazione singola.

Gli ingredienti di origine agricola prodotti in modo biologico vanno indicati come tali[3]. Non è ammesso eludere la dichiarazione per effetto di trasposizione (p. es. nell'elenco degli ingredienti o dei coadiuvanti composti da più componenti).

Se le erbe aromatiche e/o le spezie rappresentano meno del 2 % del peso totale del prodotto, esse possono figurare nella lista delle componenti con la denominazione generale spezie e/o erbe aromatiche. La miscela completa e reale deve essere disponibile durante l'ispezione.

Gli ingredienti composti, aromatizzanti (p. es. brodo, condimenti) che rappresentano meno del 2 % del peso totale possono figurare con la denominazione generale. Le componenti critiche (p. es. lievito, lecitina) o gli additivi vanno sempre dichiarati.

Precisazioni
Gli additivi che non appartengono a nessun genere vanno dichiarati con la designazione singola e con il numero E. Gli ingredienti di origine agricola prodotti in regime biologico vanno dichiarati come segue:
- ingredienza bio[4]
- ingredienti: ...

tutti gli ingredienti agricoli provengono dall'agricoltura biologica[5] (alla fine della lista degli ingredienti).
- ingrediente *

* proveniente dall'agricoltura biologica[6] (alla fine della lista degli ingredienti).

La lista degli ingredienti (elenco della composizione) deve corrispondere al resto del testo informativo per quanto concerne la grandezza e i caratteri.

I testi sugli imballaggi che fanno riferimento all'assenza di additivi vietati secondo le nostre norme (p. es. «senza coloranti») sono ammessi unicamente se si riferiscono direttamente al prodotto e se una parte dei prodotti non biologici analoghi contengono questi additivi. Un riferimento generale ai requisiti Bio Suisse nel testo di accompagnamento è sempre possibile.

Le dichiarazioni positive ammesse dall'UFAG o dall'UFSP che corrispondono al vero e che non traggono in inganno possono figurare anche sugli imballaggi di prodotti Gemma. È pure ammesso il riferimento a un valore aggiunto dei prodotti Gemma rispetto ai prodotti che adempiono unicamente l'Ordinanza Bio.

Esempi di elenco degli ingredienti
1. Monoprodotto: tè di menta

Ingredienti:	Foglie di menta biologica (Germania)

2. Prodotti composti: miscela di cereali

Ingredienti:	fiocchi d'avena (CH), uva sultanina (Turchia), zucchero (Paraguay), olio di sesamo (Peru), fiocchi difrumento (CH), chips di banana (Panama), nocciole (Italia), fiocchi di cocco (Sri Lanka). Tutti gli ingredienti agricoli provengono dall'agricoltura biologica.
Ingredienti:	fiocchi d'avena* (CH), uva sultanina* (Turchia), zucchero* (Paraguay), olio di sesamo* (Peru), fiocchi di frumento* (CH), chips di banana* (Panama), nocciole* (Italia), fiocchi di cocco* (Sri Lanka). *da agricoltura biologica

Per i pesci da allevamento la menzione deve essere «da allevamento biologico» invece che «da agricoltura biologica», per prodotti da raccolta selvatica «da raccolta selvatica certificata».

[3] L'acqua, il sale, le colture e gli additivi non sono ingredienti di origine agricola. il riferimento a biologico risp. non biologico è superfluo.

[4] D: Bio-Zutat; F: ingrédient bio; E: organic ingredient.

[5] rispettivamente da allevamento biologico o da raccolta selvatica certificata.

[6] D: aus biologischer Landwirtschaft; F: de l'agriculture biologique; E: of organic agriculture.

3. Nel caso di prodotti in cui non tutti gli ingredienti di origine agricola sono biologici, la dichiarazione si presenta come segue (sale marino e alghe kelp non sono biologici):

Sale alle erbe

Ingredienti:	sale marino (85 %), sedano*, porri*, cipolle*, aglio*, levistico*, maggiorana*, timo* rosmarino*, pepe*, alga marina kelp. *da agricoltura biologica

1.10.3.3 **Prodotti provenienti dalla raccolta di piante selvatiche**

Per prodotti provenienti esclusivamente dalla raccolta di piante selvatiche, la stessa va dichiarata nella denominazione specifica e, per prodotti composti, nell'elenco degli ingredienti (p. es. «raccolta selvatica certificata»).

1.10.3.4 **Dichiarazione di provenienza delle materie prime**

La provenienza delle materie prime va dichiarata.

a) Prodotti Gemma «BIO SUISSE»
Per i prodotti contrassegnati con il marchio Gemma «BIO SUISSE» non occorre alcuna ulteriore indicazione di provenienza. Fanno eccezione a questa regola gli ingredienti che danno il nome al prodotto, che sono evidenziati o che ne determinano il valore.

b) Prodotti Gemma «BIO»
La dichiarazione della provenienza delle materie prime si riferisce agli ingredienti essenziali di origine agricola. Per gli ingredienti che nella composizione rappresentano meno del 10 % può essere tralasciata l'indicazione di provenienza. Fanno eccezione a questa regola gli ingredienti che danno il nome al prodotto, che sono evidenziati o che ne determinano il valore. Per ogni ingrediente essenziale di origine agricola va indicato il paese di origine.

Per prodotti con parecchi ingredienti il paese d'origine va dichiarato nell'elenco degli ingredienti tra parentesi dopo il rispettivo ingrediente. Se ciò non è possibile, i paesi d'origine possono essere dichiarati anche subito dopo l'elenco degli ingredienti in ordine di quantità decrescente. L'indicazione di provenienza è possibile anche sotto forma di tabella. Il paese di provenienza può essere dichiarato nella forma delle usuali abbreviazioni (p. es. CH = Svizzera, D = Germania).

In casi motivati al posto di singoli paesi può essere utilizzata la designazione sommaria. Gli spazi geografici sono suddivisi in Europa, Europa dell'est, Asia, Africa, Australia, America del nord, America centrale e America del sud. Nei limiti del possibile occorre rinunciare all'uso di definizioni sommarie. La dichiarazione della provenienza delle materie prime deve corrispondere alle altre informazioni contenute nell'elenco degli ingredienti per quanto concerne la grandezza e i caratteri.

c) Prodotti Gemma di dichiarazione
La dichiarazione di provenienza per prodotti Gemma di dichiarazione va effettuata per analogia come per i prodotti Gemma «BIO».

d) Prodotti di Gemma di conversione
La dichiarazione di provenienza per prodotti Gemma di conversione va effettuata per analogia come per prodotti Gemma «BIO SUISSE» o Gemma «BIO».

e) Esempi di dichiarazione di provenienza delle materie prime
Monoprodotto (tè di menta):

Ingredienti:	foglie di menta biologica (Germania)

Prodotti composti (miscela di cereali):

Ingredienti:	fiocchi d'avena (CH), uva sultanina (Turchia), zucchero (Paraguay), olio di sesamo (Peru), fiocchi difrumento (CH), chips di banana (Panama), nocciole (Italia), fiocchi di cocco (Sri Lanka). Tutti gli ingredienti agricoli provengono dall'agricoltura biologica.

1.10.3.5 Informazione sui procedimenti di trasformazione

I metodi di trasformazione più importanti vanno indicati sul prodotto Gemma. In caso di forte pregiudizio della qualità, le materie prime congelate prima della trasformazione a scopo di conservazione vanno dichiarate.

Precisazioni
I procedimenti soggetti a dichiarazione sono elencati nelle presenti prescrizioni, per i singoli prodotti nel capitolo «Dichiarazione».

I caratteri dell'informazione sui procedimenti di trasformazione devono essere grandi almeno quanto le indicazioni nell'elenco degli ingredienti. Se singoli ingredienti di un prodotto sono stati oggetto di un procedimento soggetto a dichiarazione, la dichiarazione deve figurare direttamente accanto all'ingrediente nell'elenco degli ingredienti.

Si può rinunciare alla dichiarazione nell'elenco degli ingredienti se il prodotto finale viene sottoposto a un procedimento soggetto a dichiarazione più forte. In caso di incertezza la CMT decide di volta in volta sull'obbligo di dichiarazione di procedimenti di trasformazione.

Esempio di informazione sui procedimenti di trasformazione

BIO yogurt di mele	
Ingredienti:	latte* omogeneizzato e pastorizzato (Svizzera), mele* (Svizzera), zucchero* (Paraguay) *da agricoltura biologica

1.10.3.6 Indicazione del trasformatore o del rivenditore nonché dell'ente di certificazione

L'indirizzo del trasformatore o del rivenditore nonché dell'ente di certificazione vanno indicati sul prodotto Gemma.

Indirizzo del licenziatario quale trasformatore o rivenditore

Il trasformatore o il rivenditore va indicato con nome, NPA e località unitamente alla menzione: «licenziatario»[7] o «licenziatario Gemma»[8]. Se il trasformatore è indicato come licenziatario, il rivenditore non deve disporre di un contratto di licenza Bio Suisse. Se il rivenditore è indicato come licenziatario, sia il rivenditore che il trasformatore devono disporre di un contratto di licenza con la Bio Suisse.

In casi eccezionali se manca lo spazio si può rinunciare all'aggiunta: «licenziatario Gemma:». Il nome, il NPA e la località del licenziatario vanno indicati in ogni caso. Se il rivenditore è indicato come licenziatario, si consiglia l'indicazione del trasformatore.

L'indicazione di altre ditte (p. es. trasformatori per conto terzi) non è necessaria.

Indirizzo del trasformatore in azienda quale trasformatore o rivenditore
Nel caso di prodotti trasformati in azienda va indicato sul prodotto il nome, il NPA e la località del produttore Gemma (agricoltore). Se una ditta di trasformazione per conto terzi produce il prodotto si raccomanda di indicare il trasformatore per conto terzi.

Indicazione dell'ente di certificazione
Su ogni prodotto Gemma va indicato l'ente di certificazione dell'impresa che ha effettuato l'ultima operazione di produzione o di preparazione. Giusta l'OrdB l'indicazione deve essere completa della sigla del paese secondo la norma internazionale[9], dell'indicazione «bio» e del numero di riferimento dell'ente di certificazione (vedi esempi).

[7] F: Preneur de licence; D: Lizenznehmer; E: Licensee.
[8] F: Preneur de licence Bourgeon; D: Knospe-Lizenznehmer; E: Bud Licensee.
[9] ISO 3166.

a) Prodotto preparato[10] e/o prodotto in Svizzera*: L'ente di certificazione per prodotti Gemma preparati e/o prodotti in Svizzera va indicato sull'imballaggio. Deve trattarsi di un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse.

b) Prodotto preparato e/o prodotto all'estero*: Va indicato l'ente di certificazione all'estero competente per l'ultima fase di preparazione. Se il prodotto viene preparato un'altra volta in Svizzera, trova applicazione il capitolo 8.2.1.

* Materie prime provenienti dal Liechtenstein (FL) sono equivalenti a quelle con provenienza dalla Svizzera.

Su concimi e composti contrassegnati con la Gemma «sostanze ausiliarie» occorre indicare «certificazione:» senza la dicitura «bio», siccome non si tratta di prodotti bio, ma di prodotti che possono essere impiegati in agricoltura biologica.

Esempi di indicazione del trasformatore o del rivenditore e dell'ente di certificazione

Indirizzo del trasformatore o del rivenditore:	Licenziatario: Esempio SA, 1234 Campione
oppure	Licenziatario Gemma: Esempio SA, 1234 Campione
Indirizzo del produttore:	Giovanni Campione, 5678 Esempionia
Indicazione dell'ente di certificazione:	CH-Bio-XXX Al posto di XXX va indicato il numero di riferimento SAS dell'ente di certificazione, vale a dire 004 per Istituto di ecocommercio (IMO) 006 per bio.inspecta SA 038 per ProCert Safety SA 086 per Bio Test Agro SA (BTA)
Indicazione dell'ente di certificazione estero:	Numero di codice dell'UE rispettivamente numero di codice internazionale (da richiedere presso l'ufficio di controllo)

1.10.3.7 Etichette su contenitori e prodotti

Ogni prodotto deve essere identificabile fino all'origine. Qualora prodotti di provenienza diversa vengono mischiati nel magazzino o durante il processo di trasformazione, la provenienza deve risultare chiaramente dalla contabilità.

Etichette sulle casse di frutta e verdura (IFCO, cassette G) nonché etichette su frutta e verdura imballata

La rintracciabilità deve essere garantita sulla scorta dei registri di imballaggio. Ogni stadio (produttore, commerciante e ditta d'imballaggio della merce) che la merce attraversa fisicamente va registrato. Sulle etichette sulla cassa o sulle etichette sui prodotti devono figurare il produttore e la ditta d'imballaggio. Le indicazioni possono essere fatte sotto forma di codici o nomi. L'ente di certificazione deve figurare sull'etichetta.

BIOSUISSE

Carote

Produttore: Paolo Esempio, 9876 Campione
Ditta d'imballaggio e licenziatario Gemma: Campione SA, 1234 Esempionia
Certificazione bio: CH-Bio-XXX

1.10.4 Fatture e bollettini di consegna

1.10.4.1 Contrassegno Gemma sui bollettini di consegna e sulle fatture

I prodotti Gemma vanno dichiarati anche sulle fatture e sui bollettini di consegna. Dalla designazione dell'articolo deve risultare che si tratta di un prodotto Gemma. Se su un bollettino di consegna figurano diverse qualità (p. es. Gemma, Gemma di conversione, cbc, PI, non biologico), ogni articolo va contrassegnato in modo inconfondibile.

[10] Giusta l'OrdB per preparazione si intendono le operazioni di trasformazione , di conservazione e l'imballaggio di un prodotto.

Sui bollettini di consegna e sulle fatture va inoltre indicata per ogni articolo la provenienza del prodotto o la menzione «importazione». L'impiego della Gemma nella testata delle fatture e dei bollettini di consegna è ammesso unicamente se questi sono utilizzati esclusivamente per prodotti Gemma. Gli originali vanno sottoposti a Bio Suisse per il «buono stampa».

1.10.4.2 Indicazione delle tasse di licenza

Le tasse di licenza[11] vanno indicate sulle fatture. Dalla fattura deve risultare chiaramente quali prodotti sono soggetti a licenza. Le tasse di licenza possono essere indicate in due modi:

1. Le tasse di licenza non sono comprese nel prezzo di vendita. Le tasse di licenza sono esposte separatamente nella fattura: «tasse di licenza Bio Suisse CHF 75.–»
2. Le tasse di licenza sono incluse nel prezzo di vendita. Il riferimento alle tasse di licenza si trova nella nota a pie' di pagina con la menzione: «incl. 0,9 % tasse di licenza Bio Suisse».

I licenziatari che conseguono una cifra d'affari annua con prodotti Gemma fino a un massimo di CHF 100'000.—, in virtù del conteggio forfettario non possono indicare sulla fattura la menzione «incl. 0,9 % tassa di licenza Bio Suisse». Per i loro acquirenti non esiste alcun diritto di deduzione anticipata. Solo così facendo possiamo garantire la tassa di base agevolata. Se la menzione tuttavia figura sulla fattura, va versata a Bio Suisse la tassa di licenza al tasso unitario dello 0,9 %.

I particolari concernenti le tasse di licenza sono disciplinati nel «Regolamento tariffario inerente al contratto di licenza Gemma».

1.10.5 Impiego del nome dell'associazione Bio Suisse

L'associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica è stata fondata nel 1981 e dal 1998 si presenta sotto il nome Bio Suisse.[12]

Precisazioni

Bio Suisse va scritto in lettere maiuscole e minuscole e senza trattino, eccetto nell'indirizzo e nel logo dove vanno impiegate solo le lettere maiuscole. Nei limiti del possibile Bio Suisse va impiegato in relazione con la Gemma.

Esempi di impiego del nome dell'associazione

- Le direttive Bio Suisse garantiscono un elevato standard rigorosamente controllato per la concessione del marchio Gemma.
- Bio Suisse quale organizzazione mantello dei bioagricoltori svizzeri con il marchio Gemma punta sulla massima qualità.
- La Gemma di Bio Suisse è il simbolo per prodotti biologici sottoposti a severi controlli.

1.10.6 Presentazione grafica della Gemma sugli imballaggi e sulle etichette

1.10.6.1 Grafia della Gemma

La parola «Gemma» va sempre impiegata al singolare e non in lettere maiuscole. I sostantivi precedono la parola «Gemma».

«Bio» può precedere o seguire un sostantivo.

Esempi:

- I produttori Gemma sottostanno a severi controlli.
- L'azienda Y pratica da X anni la produzione bio con la Gemma
- La Gemma è uno dei marchi bio più conosciuti.

1.10.6.2 Impiego grafico della Gemma

Il logo non può essere modificato. Il marchio Gemma deve essere facilmente riconoscibile e risultare armonico. La Gemma deve essere libera e non può essere integrata in un altro simbolo o marchio. Lo sfondo deve essere tranquillo.Va in ogni caso garantito un buon contrasto (colori dell'imballaggio!).

Se un prodotto viene offerto in diverse qualità (Gemma, PI, non biologico), gli imballaggi delle diverse qualità devono distinguersi nettamente dal punto di vista grafico. I prodotti Gemma vanno contrassegnati con una grande Gemma.

[11] F: droits de licences; D: Lizenzgebühren; E: fees for the licensing.

[12] F: Bio Suisse (Association suisse des organisations d'agriculture biologique),
D: Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen),
E: Bio Suisse (Association of the swiss organic farmers organisations).

1.10.6.3 Colore della Gemma

Il colore originale della Gemma nonché delle aggiunte «BIO», «SUISSE», «sostanze ausiliarie» e «conversione» è verde «Pantone 361» o nero. Il colore della bandiera svizzera è rosso Pantone 485. In casi eccezionali motivati, in particolare nel caso di tirature molto basse, il segretariato centrale Bio Suisse può concedere il permesso di impiegare altri colori o il «negativo» della Gemma.

1.10.6.4 Caratteri delle aggiunte

Per le aggiunte «BIO», «SUISSE», «sostanze ausiliarie», «conversione» sopra/sotto il logo vanno impiegati i caratteri Futura Heavy. Per il riferimento alla conversione (ottenuto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica) vanno impiegati i caratteri Frutiger Condensed.

1.10.7 Esempi di presentazione grafica del materiale da imballaggio, delle etichette e delle bollette di consegna

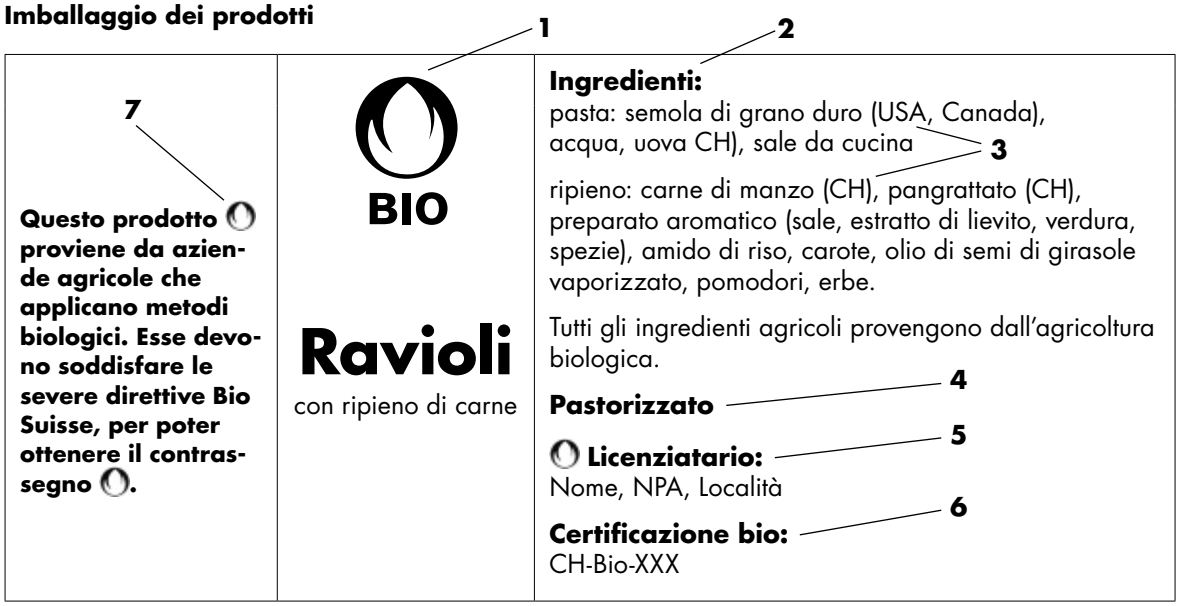
Etichette dei prodotti

Fiocchi di 4 cereali

25 kg Art.-No. 12345

Ingredienti: fiocchi di frumento*, di segale*, di farro* e di avena*[13]
*dall'agricoltura biologica
Consumare pref. entro il: 01.01.2014
Licenziatario Gemma: Esempio SA, 1234 Campione
Certificazione bio: CH-Bio-XXX

Imballaggio dei prodotti


1
2
7
Questo prodotto proviene da aziende agricole che applicano metodi biologici. Esse devono soddisfare le severe direttive Bio Suisse, per poter ottenere il contrassegno .
BIO
Ravioli
con ripieno di carne
Ingredienti:
pasta: semola di grano duro (USA, Canada), acqua, uova CH), sale da cucina
3
ripieno: carne di manzo (CH), pangrattato (CH), preparato aromatico (sale, estratto di lievito, verdura, spezie), amido di riso, carote, olio di semi di girasole vaporizzato, pomodori, erbe.
Tutti gli ingredienti agricoli provengono dall'agricoltura biologica.
4
Pastorizzato
5
Licenziatario:
Nome, NPA, Località
6
Certificazione bio:
CH-Bio-XXX

Osservazioni

1. tipo di Gemma corretto nella denominazione specifica
2. elenco degli ingredienti e degli additivi in ordine decrescente con dichiarazione degli ingredienti biologici
3. dichiarazione della provenienza degli ingredienti
4. informazione sui procedimenti di trasformazione
5. indirizzo del trasformatore o del rivenditore
6. ente di certificazione
7. impiego della Gemma e del nome Bio Suisse in informazioni aggiuntive.

[13] Trattandosi di un prodotto Gemma svizzero (Gemma «BIO SUISSE») non è necessaria la dichiarazione della provenienza delle materie prime.

Bollettino di consegna

Esempio SA Am Rhein 23 4050 Basilea		No IVA. 6676	
Tel. 061 611 11 11			
Bollettino di consegna per			
Verdura SA Hofweg 59 4051 Basilea		data:	
articolo	**unità**	**CHF**	**totale CHF**
Carote BIO CH Gemma	100 kg	1.50	150.00/*
Indivia BIO IMPORTAZIONE Italia Gemma	100 pezzi	1.60	160.00/*
Melanzane BIO IMPORTAZIONE Francia Gemma di conversione	100 kg	2.60	260.00/*
Arance BIO IMPORTAZIONE Israele Bio UE	10 kg	3.00	30.00
Pomodori non biologici	50 kg	4.00	200.00
Totale merce escl. IVA			800.00
Generi alimentari totale IVA 2,40 %		800.00	19.20
Totale incl. IVA			**819.20**
* incl. 0,9 % tasse di licenza Bio Suisse			

1.11 Detergenti

La scelta e l'impiego di detergenti vanno operati in modo da limitare al minimo i danni ambientali.

1.12 Controllo degli organismi nocivi

1.12.1 Introduzione

Gli infestati del magazzino sono un problema con cui si vede confrontato chiunque trasformi o conservi generi alimentari. Giusta la legislazione sulle derrate alimentari ognuno è tenuto a vegliare affinché nella propria azienda queste non subiscano alcun deterioramento dovuto a organismi nocivi e se necessario ad adottare adeguati provvedimenti per eliminarli.

La presente prescrizione disciplina:
- quali aziende devono disporre di un sistema integrato per la lotta contro gli organismi nocivi
- le misure di prevenzione da adottare per impedire un'infestazione nel magazzinaggio e nella trasformazione nell'azienda e in particolare dei prodotti Gemma
- la lotta diretta contro gli organismi nocivi nella trasformazione e nel magazzinaggio di prodotti Gemma
- la lotta contro gli organismi nocivi nei locali e negli impianti nei quali sono trasformati o immagazzinati prodotti Gemma
- le misure che occorre adottare per escludere una contaminazione di prodotti Gemma

La lotta contro gli organismi nocivi nelle aziende agricole Gemma è disciplinata nelle norme di attuazione della CMP (direttive, parte II, capitolo 2.6 e 4.1).

Parassiti delle scorte nell'azienda agricola: i prodotti che figurano nell'elenco dei fattori di produzione possono essere impiegati senza permesso. Tutti gli altri prodotti non possono essere impiegati dal contadino, nemmeno per il trattamento locale. Questi trattamenti vanno eseguiti da una ditta riconosciuta e vanno autorizzati da Bio Suisse. Bio Suisse tiene un elenco delle ditte autorizzate. (CMP 5/2006, 13.6.2006, p. 2.2)

Il licenziatario è responsabile della lotta antiparassitaria nella sua azienda e presso le imprese per conto terzi da lui incaricate. Il licenziatario informa l'imprenditore per conto terzi e la ditta specializzata in lotta antiparassitaria in merito alla presente prescrizione e provvede affinché le ditte specializzate in lotta antiparassitaria rispettino la presente prescrizione nella sua azienda e nell'impresa per conto terzi.

1.12.2 Sistemi di controllo degli organismi nocivi

1.12.2.1 Chi necessita di quale sistema di controllo degli organismi nocivi?

Ogni azienda deve disporre nel magazzinaggio e nella trasformazione di un sistema di controllo degli organismi nocivi adeguato alla situazione dell'azienda e documentarlo in modo completo. Vanno messi in atto i principi relativi alla lotta antiparassitaria (capitolo1).

L'allegato 1 al presente capitolo offre un quadro generale dei sistemi necessari per le aziende. Le aziende con un elevato rischio di infestazione necessitano di un sistema di controllo degli organismi nocivi particolarmente esteso. Le seguenti aziende sono tenute a installare un sistema integrato per la lotta contro gli organismi nocivi (vedi art. 1.12.2.2):
- aziende che eseguono estesi trattamenti contro gli organismi nocivi (vedi art. 1.12.4)
- aziende che dispongono di una licenza per il magazzinaggio e/o la trasformazione di prodotti a base di cereali risp. prodotti essiccati (frutta secca, noci, spezie, erbe, tè, cacao, caffè, semi oleosi) (p. es. magazzini, mulini, panetterie).

Le aziende che dispongono di condizioni alle quali gli organismi nocivi non possono svilupparsi (per esempio temperatura ambiente inferiore a 10 °C, sili sotto vetro di protezione) non sottostanno a questo obbligo.

1.12.2.2 Che cosa è un sistema integrato per la lotta contro gli organismi nocivi?

Un sistema integrato per la lotta contro organismi nocivi va inteso come concetto olistico. I metodi e i procedimenti disponibili per la protezione delle scorte sono coordinati in modo che l'azienda rimanga a lungo esente da organismi nocivi. L'impiego di prodotti antiparassitari passa in secondo piano. È l'ultimo elemento di una catena in cui sono importanti soprattutto le misure preventive. Giusta l'art. 1.12.3.1 il sistema deve includere necessariamente la prevenzione (misure preventive, in particolare misure di igiene) e il monitoraggio (sorveglianza).

Le misure di lotta contro gli organismi nocivi vanno scelte nel seguente ordine di precedenza:
1. trattamento con procedimenti fisici, termici e meccanici, fumigazione con gas inerti (p. es. N_2 und CO_2) sotto pressione e senza pressione, impiego di farina fossile (diossido di silicio) e impiego di animali utili
2. trattamento con piretro naturale con e senza piperonil butossido
3. trattamento con prodotti chimici di sintesi

1.12.2.3 Chi installa e gestisce il sistema integrato per la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti?

Esistono due possibilità per l'installazione e la gestione di un sistema integrato:

a) Collaborazione con un'azienda specializzata in lotta antiparassitaria riconosciuta da Bio Suisse: il sistema integrato per la lotta contro gli organismi nocivi deve essere installato e gestito da una ditta specializzata in lotta antiparassitaria riconosciuta da Bio Suisse. Queste aziende possono in parte delegare competenze al licenziatario (p. es. controllo delle trappole). Le aziende specializzate in lotta antiparassitaria devono sottoporre i loro sistemi integrati per la lotta antiparassitaria alla Bio Suisse per il riconoscimento. Un elenco delle aziende riconosciute è contenuto nell'allegato 2 al cap. 1.12.

b) Possibilità di deroga per la gestione di un sistema integrato per la lotta contro gli organismi nocivi proprio dell'azienda: su richiesta la CMT può concedere deroghe per l'installazione e la gestione in proprio di questo sistema integrato. Possono inoltrare la domanda le aziende che:
   - non impiegano prodotti per un'estesa lotta contro gli animali nocivi e che dispongono di un sistema ben funzionante che garantisce un'assenza di organismi nocivi per diversi (almeno 3) anni
   - eseguono estesi trattamenti contro gli organismi nocivi solo giusta l'art. 1.12.4.4

   L'esame della domanda è soggetto a spese. I costi sono calcolati in base all'onere. Ci riserviamo il diritto di sottoporre questo sistema risp. l'azienda a audit da parte di Bio Suisse o di un'azienda incaricata da Bio Suisse (soggetto a spese).

   Presso Bio Suisse è ottenibile una lista di controllo nella quale sono elencati i requisiti minimi relativi a un sistema integrato per la lotta contro gli organismi nocivi per piccole aziende che può servire da modello per la domanda (www.bio-suisse.ch).

1.12.3 Misure contro l'infestazione da organismi nocivi – prevenzione e monitoraggio (sorveglianza)

1.12.3.1 Prevenzione e monitoraggio

Questo procedimento è una componente obbligatoria del «Sistema integrato per la lotta contro gli organismi nocivi» (vedi punto 1.12.2.2). Il procedimento tuttavia, adeguato alla situazione aziendale, è consigliato a tutte le aziende.

a) Responsabilità
L'azienda designa una persona responsabile della gestione degli organismi nocivi. Questo vale anche se l'incarico della lotta contro gli organismi nocivi viene affidato a una ditta esterna.

b) Formazione
Il personale va informato, risp. istruito in base alla propria funzione per quanto riguarda la prevenzione, il monitoraggio e la lotta contro gli organismi nocivi.

c) Analisi dei rischi
Un'analisi dei rischi serve a stabilire quali organismi nocivi possono rappresentare un rischio, dove e quando.

d) Analisi dei punti deboli e misure di miglioramento
I punti deboli nell'azienda dal punto di vista costruttivo, igienico e organizzativo vanno analizzati e se possibile eliminati.

- Punti deboli dal punto di vista costruttivo:
  Sono considerati punti deboli dal punto di vista costruttivo p. es. crepe e cavità nelle quali gli organismi nocivi possono proteggersi o moltiplicarsi o luoghi in cui gli organismi nocivi possono penetrare liberamente.
  Raccomandazioni in merito alle misure costruttive per impedire un'infestazione:
  – munire le finestre apribili di zanzariere (larghezza delle maglie < 2mm) e le porte d'accesso di tende a strisce
  – sigillare giunti, crepe e cavità
  – sigillare le perforazioni nei muri e nelle solette (tubazioni e cavi elettrici)
  – chiudere ermeticamente le porte (soprattutto quelle esterne)
  – rendere accessibili i settori inaccessibili, risp. evitarne la formazione già in fase di progettazione.

In caso di ristrutturazioni, i punti deboli vanno eliminati. Se è già in corso una collaborazione con una ditta specializzata in lotta antiparassitaria riconosciuta da Bio Suisse, la stessa in caso di nuove costruzioni va consultata per la progettazione. Nei limiti del possibile le nuove costruzioni vanno concepite in modo che:
- non vi siano punti deboli
- un'infestazione in futuro possa essere meglio impedita adottando misure preventive
- le misure di lotta di massima priorità (vedi punto 1.12.2.2) siano possibili in avvenire
- Esempi: nel caso di nuova costruzione di impianti e locali occorre osservare che questi siano ben accessibili e che quindi possano essere puliti con cura. Nel caso di nuove costruzioni di impianti per l'insilamento occorre provvedere che siano a tenuta di gas e che possano essere trattati con CO^2.

- Punti deboli dal punto di vista igienico:
  Ogni azienda è tenuta a allestire un piano di pulizia che tenga conto particolarmente dei punti deboli dal punto di vista igienico. Le misure igieniche vanno adeguate al potenziale di rischio. La pulizia di luoghi difficilmente accessibili (p. es. sotto, dietro e dentro le macchine, gli scaffali, ecc.) è particolarmente importante. Soprattutto in caso di temperature elevate occorre badare a una frequente eliminazione dei rifiuti e all'uso di contenitori dei rifiuti ben chiusi. Anche la scelta di materiali da imballaggio adeguati è importante dal punto di vista igienico.

- Punti deboli dal punto di vista organizzativo:
  Dal punto di vista organizzativo occorre osservare che lo svolgimento delle operazioni serva a prevenire un'infestazione. Va eseguito un controllo dell'entrata delle merci relativo all'infestazione (incl. stadio di larva) (p. es. controllo visivo, ascoltare con microfono). La merce da immagazzinare va possibilmente preimmagazzinata in un locale separato, osservata e controllata per individuare un'eventuale infestazione da insetti. Per l'immagazzinamento occorre badare che i locali siano luminosi, ordinati e facili da pulire e che la merce possa essere controllata da ogni lato per individuare un'eventuale infestazione (depositare la merce a sufficiente distanza dalle pareti e non direttamente sul suolo). Gli imballaggi a prova di insetti proteggono la merce dall'infestazione.

e) Sorveglianza (monitoraggio):
L'individuazione precoce di un'imminente infestazione e delle sue possibili cause ha la massima priorità. Ciò può essere garantito con l'installazione di un sistema di monitoraggio adeguato all'azienda. I sistemi di monitoraggio servono a una sorveglianza continua dei locali per individuare un'infestazione. Oltre alla semplice osservazione questi sistemi forniscono informazioni sull'importanza e il tipo di infestazione. Occorre allestire un piano di monitoraggio che indichi chi, con quale frequenza, come e quando osserva la comparsa di animali nocivi e di parassiti e a partire da quando sono adottate misure. Almeno 4 volte all'anno va eseguito un controllo dell'azienda – sulla scorta delle linee guida dell'OMS per Good Manufacturing Practices in Food Processing raccomandiamo 6 controlli all'anno. Se la temperatura esterna influisce sull'infestazione in azienda, nel silo, ecc. la frequenza dei controlli nella stagione calda va aumentata. In caso di collaborazione con un'azienda specializzata in lotta antiparassitaria riconosciuta da Bio Suisse, è l'azienda stessa che esegue i controlli. I risultati del monitoraggio vanno registrati. Per il monitoraggio, oltre ai controlli visivi si raccomandano trappole sessuali e trappole ad adescamento nonché la misurazione della temperatura nei sili.

f) Documentazione:
Il licenziatario deve indicare la persona responsabile e documentare i corsi di formazione, l'analisi dei rischi e dei punti deboli e le misure preventive (incluso piano di pulizia e di monitoraggio) (vedi anche punto 6). Le documentazioni già esistenti nell'azienda in merito a questi temi possono essere usate. Presso Bio Suisse è ottenibile un elenco di controllo per piccole aziende che può servire come documentazione (www.bio-suisse.ch).

1.12.3.2 **Mezzi e misure ammessi per la prevenzione di un'infestazione**
- Misure fisico-meccaniche come reimmagazzinare, pulire, arieggiare, setacciare, scuotere, raffreddare e l'impiego di mulini a pioli
- Fumigazione con gas inerti come CO_2, N_2, incl. disinfestazione sotto pressione
- Farina fossile (diossido di silicio)
- Impiego di animali utili
- Ostacoli fisici (p. es. reti, sigillazione dei giunti)
- Per la lotta contro le tarme sono ammessi i metodi di confusione basati su feromoni a condizione che non impediscano il monitoraggio e l'impiego di organismi utili.

1.12.3.3 **Misure ammesse per il monitoraggio**
- Trappole per insetti a raggi UV
- Trappole (incluse trappole sessuali e trappole ad adescamento stazionarie)

1.12.4 Procedimento in caso di infestazione acuta

L'impiego di prodotti chimici di sintesi deve essere solo l'ultimo anello di una catena in cui sono importanti soprattutto le misure preventive. Va data la preferenza ai metodi alternativi (p. es. impiego di animali utili, procedimenti termici). I prodotti chimici di sintesi non devono entrare in nessun caso in diretto contatto con prodotti Gemma! Se non è menzionato altrimenti, non vi sono prescrizioni in merito alle sostanze ausiliarie per la formulazione. Vanno rispettate tutte le disposizioni di legge (p. es. ammissione, dosaggio, autorizzazioni speciali).

1.12.4.1 Lotta diretta contro gli organismi nocivi sui prodotti Gemma risp. trattamento di locali e impianti in presenza di prodotti Gemma

La lotta diretta contro gli organismi nocivi sui prodotti Gemma è possibile con i mezzi e le misure elencate. In caso di trattamento dei locali con i mezzi e le misure elencate, i prodotti Gemma possono rimanere nel locale:

- Misure fisico-meccaniche come reimmagazzinare, pulire, arieggiare, setacciare, asportare/aspirare depositi contaminati, scuotere nonché l'impiego di mulini a pioli
- Procedimenti termici (p. es. congelamento di merce, trattamenti termici di locali e impianti)
- Fumigazione con gas inerti come CO_2, N_2, incl. disinfestazione sotto pressione
- Farina fossile (diossido di silicio)
- Impiego di animali utili
- Per la lotta contro le tarme sono ammessi i metodi di confusione basati su feromoni a condizione che non impediscano il monitoraggio e l'impiego di organismi utili.

La CMT può, in casi eccezionali, autorizzare anche altre misure se è data la garanzia che i prodotti Gemma non sono contaminati.

1.12.4.2 Lotta locale contro gli organismi nocivi in locali e impianti nei quali sono trasformati, risp. immagazzinati prodotti Gemma

Bio Suisse permette le misure di lotta locale elencate di seguito. La CMT pubblica l'elenco delle sostanze attive ammesse per i trattamenti locali (cfr. Allegato 3).

a) Trattamenti locali con trappole o esche:
Per la lotta locale contro i roditori sono ammesse trappole e esche stazionarie con rodenticidi. La lotta locale contro gli insetti con trappole per insetti e esche stazionarie (p. es. esche in gel, gel antiblatte) è ammessa. Per la lotta contro le tarme sono ammessi i metodi di confusione basati su feromoni a condizione che non impediscano il monitoraggio e l'impiego di organismi utili. I prodotti Gemma non devono in nessun caso entrare in contatto con i prodotti antiparassitari. Le misure di trattamento vanno documentate (giusta art. 1.12.5).

b) Trattamenti locali con prodotti a spruzzo, trattamenti delle tane
I trattamenti locali con prodotti a spruzzo sono am,messi (p. es. trattamento locale, saltuario di focolai d'infestazione/lotta locale contro le formiche). Questi trattamenti vanno eseguiti con prodotti non volatili formulati con acqua (senza solventi organici). I prodotti Gemma possono essere immagazzinati/trasformati nello stesso locale, tuttavia non devono in nessun caso entrare in contatto con i prodotti antiparassitari. Le misure di lotta vanno documentate.

1.12.4.3 Lotta estesa contro gli organismi nocivi in locali e impianti nei quali sono trasformati, risp. immagazzinati prodotti Gemma o che sono collegati con locali che servono alla trasformazione o al magazzinaggio di prodotti Gemma

Se dovesse rendersi necessaria una lotta estesa vanno osservati i seguenti punti:

a) Principi
I procedimenti alternativi per trattamenti in locali e impianti (p. es. impiego di animali utili, trattamenti termici) sono disciplinati nell'art. 1.12.4.1.

Per lotta estesa contro gli organismi nocivi si intende:

- Fumigazione di locali e impianti
- Nebulizzazione di locali e impianti

Questi trattamenti estesi contro gli organismi nocivi vanno eseguiti da aziende specializzate in lotta antiparassitaria riconosciute da Bio Suisse o da un collaboratore del licenziatario con apposita formazione. Il collaboratore responsabile presso il licenziatario deve essere in possesso dell'autorizzazione speciale per la lotta antiparassitaria (OLAPar), dell'autorizzazione speciale per la lotta antiparassitaria con fumiganti (OLAFum) giusta l'Ordinanza del DFI o di una formazione riconosciuta da Bio Suisse.

Coloro che eseguono o fanno eseguire trattamenti estesi in azienda sono tenuti a redigere un rapporto annuale, il quale non deve necessariamente corrispondere all'anno civile. Il rapporto può essere redatto dal licenziatario o dall'azienda specializzata in lotta antiparassitaria vincolata per contratto e deve contenere quanto segue:
- Retrospettiva di tutti i trattamenti dell'anno precedente (indicazione dell'infestazione (organismo nocivo, impianto/locale interessato), trattamento (data, sostanza attiva impiegata), misure adottate per impedire la contaminazione di prodotti Gemma)
- Controllo dei risultati in relazione alle proposte di miglioramento dell'anno precedente
- Proposte di miglioramento per il futuro con l'obiettivo di impiegare meno insetticidi.

In occasione dell'audit delle aziende specializzate in lotta antiparassitaria, Bio Suisse o aziende incaricate da Bio Suisse prendono visione dei rapporti annuali. Se i trattamenti sono eseguiti dal licenziatario stesso, il rapporto annuale va inviato a Bio Suisse e in copia all'azienda specializzata in lotta antiparassitaria alla fine dell'anno d'esercizio.

Se si rende necessario un trattamento esteso presso un licenziatario che non dispone di un sistema integrato di lotta antiparassitaria, lo stesso deve far eseguire il trattamento da un'azienda specializzata in lotta antiparassitaria riconosciuta da Bio Suisse e notificarlo alla CMT. La CMT può imporre condizioni.

b) Fumigazioni
Tutte le materie prime, i prodotti semilavorati e i prodotti finiti Gemma vanno rimossi dai locali e dagli impianti da fumigare. Questo vale anche per i prodotti imballati a tenuta di gas. Occorre prestare la massima attenzione affinché i gas non possano giungere sui prodotti Gemma da sili non ermetici o tubazioni e contaminarli. A questo scopo i prodotti Gemma vanno eventualmente allontanati da locali vicini (celle di silo, ecc.) o i locali da fumigare devono essere resi ermetici alle fuoriuscite di gas.

Dopo la fumigazione i locali/impianti vanno aerati sufficientemente e va rispettato un periodo di attesa di almeno 24 ore prima della trasformazione risp. del reimmagazzinaggio dei prodotti Gemma. Inoltre occorre attendere il via libera per il rientro del personale (valore inferiore al MAK). L'azienda deve assicurarsi che le materie prime e i prodotti biologici non siano contaminati dopo il reimmagazzinamento (nessun residuo sui prodotti). La prima partita dopo la fumigazione va commercializzata senza la Gemma.

La CMT adotta l'elenco delle sostanze attive ammesse per la fumigazione. L'elenco è ottenibile presso Bio Suisse (www.bio-suisse.ch).

c) Nebulizzazioni
Tutti i prodotti Gemma vanno rimossi dai locali e dagli impianti da nebulizzare. L'unica eccezione è rappresentata dalle materie prime e dai prodotti semilavorati imballati a tenuta di gas (p. es. contenitori di metallo a prova di gas). Occorre prestare la massima attenzione affinché i prodotti impiegati per la nebulizzazione non possano giungere sui prodotti Gemma e contaminarli. Occorre provvedere che i locali e gli impianti da nebulizzare siano sufficientemente ermetici.

Dopo la nebulizzazione i locali e gli impianti vanno sufficientemente aerati prima di reimmagazzinare, risp. trasformare i prodotti Gemma. L'azienda deve assicurarsi che le materie prime e i prodotti biologici non siano contaminati dopo il reimmagazzinamento (nessun residuo sui prodotti). A questo scopo va eseguita una sufficiente pulizia dei locali e degli impianti. Inoltre la prima partita prodotta dopo la nebulizzazione va commercializzata senza la Gemma.

La CMT adotta l'elenco delle sostanze attive ammesse per la nebulizzazione. L'elenco si trova nell'allegato 3 del cap. 1.12.

1.12.4.4 Condizioni semplificate per un trattamento esteso contro gli organismi nocivi in locali e impianti che non sono destinati o che sono destinati solo occasionalmente alla trasformazione o al magazzinaggio di prodotti

Se si effettua un trattamento esteso contro gli organismi nocivi in locali e impianti che non sono destinati o che sono destinati solo occasionalmente alla trasformazione o al magazzinaggio di prodotti Gemma, valgono le condizioni semplificate indicate sotto.

Trattamento contro gli organismi nocivi in:
- locali e impianti che non sono destinati alla trasformazione o al magazzinaggio di prodotti Gemma e che non sono collegati con locali/impianti destinati alla trasformazione o al magazzinaggio di prodotti Gemma (p. es. locale riscaldamento, guardaroba, uffici, locali di trasformazione e magazzinaggio completamente separati, edifici di produzione e magazzinaggio separati);
- locali di produzione e magazzinaggio nei quali dopo un trattamento non sono trasformati risp. immagazzinati prodotti Gemma durante almeno 4 settimane.

Condizioni:
- In ogni caso va impedito il rischio di una contaminazione di prodotti Gemma. Se nelle quattro settimane sono comunque immagazzinati o trasformati prodotti Gemma, la CMT definisce i necessari termini di attesa e eventualmente altre condizioni e misure precauzionali.
- Tutte le misure di lotta eseguite in questi settori vanno documentate.
- I trattamenti vanno eseguiti da un'azienda specializzata in lotta antiparassitaria riconosciuta da Bio Suisse o dal licenziatario nella sua azienda. Il licenziatario deve essere in possesso dell'autorizzazione speciale per la lotta antiparassitaria (OLAPar), dell'autorizzazione speciale per la lotta antiparassitaria con fumiganti (OLA-Fum) giusta l'Ordinanza del DFI o dell'autorizzazione speciale per «uso proprio Bio Suisse».
- Non vi sono prescrizioni Bio Suisse per quanto concerne la scelta del prodotto
- Non vi è alcun obbligo di redigere un rapporto annuale
- Può essere richiesto un permesso speciale per la gestione di un sistema di monitoraggio proprio (vedi art. 1.12.2.3).

1.12.5 **Documentazione**

Ogni licenziatario e/o trasformatore per conto terzi è tenuto a documentare tutte le misure inerenti al controllo degli organismi nocivi nell'intera azienda (incl. aziende per la trasformazione per conto terzi). Questi documenti sono esaminati in occasione del controllo bio per verificarne la completezza risp. il rispetto.

La documentazione comprende inoltre a seconda dell'azienda:
- tutti i trattamenti contro gli organismi nocivi eseguiti nell'azienda con l'indicazione dell'infestazione (organismo nocivo, impianto/locale interessato), del trattamento (data, sostanza attiva impiegata), delle misure adottate per impedire la contaminazione di prodotti Gemma), del nome del responsabile del trattamento
- copia dell'autorizzazione speciale del disinfestatore che esegue i lavori di monitoraggio o i trattamenti
- rapporto annuale attuale con le proposte di miglioramento dell'anno precedente (il rapporto annuale deve essere pure depositato presso l'azienda specializzata in lotta antiparassitaria dove sarà visionato in occasione dell'audit) nonché indicazioni in merito al controllo dei risultati
- contratto con un'azienda specializzata in lotta antiparassitaria riconosciuta da Bio Suisse per l'installazione e la gestione di un sistema integrato per la lotta contro gli organismi nocivi (contratto di monitoraggio)
- sistema integrato per la lotta contro gli organismi nocivi proprio autorizzato da Bio Suisse, comprese le responsabilità, le analisi dei rischi e dei punti deboli, le misure preventive incluso piano di pulizia e di monitoraggio, formazione del personale.

Allegato 1 alla parte III, cap. 12

Suddivisione delle aziende – autoclassificazione

Questo capitolo permette una rapida classificazione dell'azienda e rinvia ai rispettivi capitoli della presente prescrizione.

tipo di azienda	nessun trattamento	trattamento locale	trattamento esteso	capitoli importanti	requisiti
nessuna azienda a rischio giusta art. 1.12.2 p. es. caseificio, macelleria	x	–	–	1.12.2	■ requisiti minimi previsti dalla legge (principio dell'autocontrollo)
nessuna azienda a rischio giusta art. 1.12.2 p. es. caseificio, macelleria	–	x	–	1.12.2 1.12.4.2	■ requisiti minimi previsti dalla legge (principio dell'autocontrollo) ■ trattamenti locali giusta la presente prescrizione
nessuna azienda a rischio giusta art. 1.12.2 p. es. caseificio, macelleria	–	–	x	1.12.2 1.12.4 1.12.4.3	■ informare la CMT di un trattamento esteso ■ trattamento giusta la presente prescrizione da parte di una persona con autorizzazione speciale
azienda a rischio giusta art. 1.12.2 p. es.panetteria	x	–	–	1.12.2 1.12.3	■ possibilità di deroga per gestire un sistema integrato proprio ■ requisiti minimi relativi a un sistema integrato proprio giusta lista di controllo per piccole aziende
azienda a rischio giusta art. 1.12.2 p. es. panetteria	–	x	–	1.12.2 1.12.3 1.12.4.2	■ possibilità di deroga per gestire un sistema integrato proprio ■ requisiti minimi relativi a un sistema integrato proprio giusta lista di controllo per piccole aziende ■ trattamento locale giusta la presente prescrizione
azienda a rischio giusta art. 1.12.2 p. es. panificio industriale, magazzino per cereali. Trattamento esteso contro gli animali nocivi giusta art. 1.12.4.3	–	(x)	x	1.12.2 1.12.3 1.12.4 1.12.4.3	■ installazione e gestione di un sistema integrato da parte di un'azienda specializzata in lotta antiparassitaria riconosicuta da Bio Suisse ■ trattamento locale giusta la presente prescrizione ■ trattamento esteso giusta la presente prescrizione da parte di una persona con autorizzazione speciale

azienda a rischio giusta art. 1.12.2 p. es. stabilimento di torrefazione. Merce Gemma presente in spazio e/o tempo limitato, trattamento esteso contro gli animali nocivi giusta art. 1.12.4.4	–	(x)	x	1.12.2 1.12.3 1.12.4 1.12.4.4	■ possibilità di deroga per gestire un sistema integrato proprio ■ trattamento locale giusta la presente prescrizione ■ trattamenti giusta la presente prescrizione da parte di una persona con autorizzazione speciale
«negozio in azienda» azienda agricola Gemma				1.12.1	■ vedi norma di attuazione per produttori Gemma (direttive, parte II, cap. 2.6 e 4.1)

Allegato 2 alla parte III, cap. 1.12

Elenco delle ditte specializzate in lotta antiparassitaria riconosciute da Bio Suisse

Ditta	Via	NPA	Località	Telefono
Anticimex Schweiz AG (in passato ISS Pest Control)	Buckhausenstrasse 22	8010	Zürich	058 387 75 75
AS Désinfection SA	Impasse des Talisses 6	1695	Villarlod	026 411 27 40
Biozida	Gupfstrasse 1	8344	Bäretswil	044 932 25 00
Desinfecta AG	Industriestrasse 2	8108	Dällikon	044 847 66 66
Exterminator GmbH	Hardackerweg 8	8524	Uesslingen	052 746 15 46
Honegger Reinigungen AG	Bläuackerstrasse 1	3095	Köniz	0800 911 119
Hostettler	Christoph Schnyder-Strasse 6	6210	Sursee	041 921 12 74
INRO AG	Pestalozzistrasse 10	8404	Winterthur	052 242 66 06
Insektol AG	Schulstrasse 11	8413	Neftenbach	044 322 20 20
Kistler + Stettler	Dorfstrasse 2	8261	Hemishofen	052 316 13 85
Oltex AG	Bühlstrasse 19	4622	Egerkingen	062 398 21 66
Rentokil Initial AG	Hauptstrasse 181	4625	Oberbuchsiten	0848 080 080
Ronner AG	Geerenstrasse 1	8304	Wallisellen	044 839 70 30
ZOOCONTROL	Ch. de la Croix 26	1675	Vauderens	021 909 60 86

Allegato 3 alla parte III, cap. 1.12

Elenco dei prodotti antiparassitari ammessi

I prodotti elencati non sono autorizzati per l'azienda agricola. In caso di infestazione da organismi nocivi nell'azienda agricola sono permesse unicamente le sostanze che figurano nell'elenco dei fattori di produzione. Tutti gli altri prodotti non possono essere utilizzati dal contadino stesso, nemmeno per il trattamento locale. Se dovessero rendersi necessari trattamenti di questo tipo gli stessi vanno autorizzati per ogni caso specifico da Bio Suisse e il trattamento va eseguito da una ditta riconosciuta da Bio Suisse.

Il presente elenco riguarda lo stoccaggio e la trasformazione ed è allegato alla norma Bio Suisse «Controllo degli organismi nocivi nel magazzinaggio e nella trasformazione» in cui sono disciplinate anche le prescrizioni e le limitazioni per l'applicazione di queste sostanze attive che vanno osservate. La presente lista è adottata dalla commissione del marchio trasformazione e commercio (CMT) ed è regolarmente adeguata alla situazione attuale (p. es. omologazioni).

I prodotti Gemma non devono in nessun caso entrare in contatto con prodotti antiparassitari. Le misure antiparassitarie vanno documentate.

Trattamenti locali

Esche e trappole per insetti

Per combattere i roditori sono ammesse esche con rodenticidi (cumarina, warfarin, bromadiolone, difenacoum, brodifacoum, clorphacinon) a condizione che siano registrati in Svizzera (no. CHZxx). Il trattamento locale di insetti con trappole e esche (p. es. esche gelatinose, gelatine contro le blatte) è ammesso.

Antiparassitari a spruzzo

Per i trattamenti locali con spray/trattamenti delle tane è possibile l'impiego delle seguenti sostanze attive in ordine di priorità discendente:

sostanza attiva	osservazioni
1. Piretro naturale senza o con aggiunta di butossido piperonilico (sinergista)	L'olio di sesamo va preferito al sinergista butossido piperonilico
2. Piretroidi sintetici come deltametrina, permetrina, cipermetrina e altri	Formulazioni in forma concentrata da diluire in acqua e da versare in contenitori a pompa. Aerosol e bombolette spray non sono ammesse.[1]

Trattamenti estesi

Nebulizzazioni

Per le nebulizzazioni di locali vuoti è possibile l'impiego delle seguenti sostanze attive in ordine di priorità discendente:

sostanza attiva	osservazioni
Piretro naturale senza o con aggiunta di butossido piperonilico (sinergista)	Periodo di attesa in caso di sufficiente aerazione: almeno 24 ore L'olio di sesamo va preferito al sinergista butossido piperonilico

Fumigazioni

Per le fumigazioni di locali vuoti è possibile l'impiego delle seguenti sostanze attive:

sostanza attiva	osservazioni
Fosfina	Periodo d'attesa dall'autorizzazione (= valori MAC non superati): almeno 24 ore
Difluoruro di solforile	Periodo d'attesa dall'autorizzazione (= valori MAC non superati): almeno 24 ore

[1] Gli aerosol in genere contengono formulazioni basate su solventi e vi è rischio di residui a causa delle goccioline molto più fini capaci di fluttuare.

2 Latte e latticini

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di latte e latticini.

Il latte Gemma va trasformato nel modo più delicato possibile. Ciò significa che per la conservazione è ammessa la pastorizzazione mentre sono vietate l'alta pastorizzazione e la sterilizzazione. Non sono neppure autorizzate la pastorizzazione doppia e multipla salvo per prodotti specifici. Limitatamente sono ammesse l'omogenizzazione, la standardizzazione, la microfiltrazione e il trattamento UHT.

2.1 Requisiti generali

2.1.1 Durata di immagazzinamento del latte

Fino all'inizio della trasformazione il latte della prima mungitura non deve avere più di 48 ore. La freschezza del latte influisce fortemente sulla qualità dei prodotti che ne risultano. I seguenti procedimenti sono considerati l'inizio della trasformazione:

- termizzazione: reazione della fosfatasi positiva dopo la termizzazione;
- centrifugazione del latte se sono raggiunti i parametri di una termizzazione;
- altri procedimenti sono valutati dalla CMT.

2.1.2 Raccolta del latte e presa in consegna del latte[14]

Per garantire un'assicurazione qualità senza lacune dal produttore fino alla trasformazione finale, i centri di raccolta del latte che accettano latte Gemma devono sottostare al procedimento di controllo. L'obbligo di licenza viene a cadere.

Dal momento che il centro di raccolta del latte è proprietario del latte (acquista il latte) e lo rivende con il marchio Gemma, esso è tenuto a stipulare un contratto di licenza con la Bio Suisse.

Se viene raccolto latte Gemma assieme a latte senza il marchio Gemma risp. a latte Gemma in conversione deve essere garantita una separazione perfetta. Ciò può essere assicurato nel seguente modo:

- In caso di raccolta contemporanea in bidoni di latte biologico e di latte non biologico, i bidoni contenenti latte Gemma devono distinguersi dagli altri in modo vistoso.
- la raccolta contemporanea di due o più qualità di latte in un veicolo collettore deve essere autorizzata dalla CMT e sottostà a particolari condizioni. Vanno rispettati almeno i seguenti requisiti:
  - identificazione elettronica e rapporto della qualità e della quantità del latte;
  - comando elettronico della presa in consegna e dell'assegnazione del serbatoio risp. della commutazione;
  - registrazione automatica dei singoli procedimenti;
  - i veicoli che eseguono la raccolta di diverse qualità sono controllati dall'ente di certificazione incaricato di Bio Suisse. I requisiti particolareggiati in caso di raccolta contemporanea di diverse qualità di latte sono disciplinati nell'allegato 1 al presente capitolo.
- Per la presa in consegna del latte il latte Gemma va condotto per primo sull'impianto pulito oppure prima della presa in consegna del latte Gemma l'impianto va risciacquato con acqua o latte Gemma che deve confluire nella trasformazione non biologica. Una presa in consegna separata del latte Gemma, p. es. mediante bilancia per bidoni è ammessa.

2.1.3 Separazione del latte Gemma e dei prodotti trasformati nell'azienda di trasformazione

La trasformazione di latte Gemma e di latte non biologico nell'azienda di trasformazione è possibile. Per garantire una sufficiente separazione vanno adottate le seguenti misure:

- nelle aziende che praticano la trasformazione mista i contenitori per l'immagazzinamento del latte Gemma vanno contrassegnati in modo chiaro e vistoso.
- la trasformazione a prodotto Gemma avviene come prima partita su impianto pulito oppure dopo aver risciacquato l'impianto con acqua o latte Gemma che deve confluire nella trasformazione non biologica. Durante la trasformazione deve sempre essere verificabile dove si trova la partita Gemma.
- per i formaggi Gemma vanno adottate misure specifiche menzionate nel capitolo «Formaggio e preparazioni di formaggio».

[14] Una raccolta mista del latte da parte del trasformatore in azienda non è ammessa.

2.1.4 Procedimenti di trasformazione

Giusta le direttive Bio Suisse i prodotti Gemma vanno trasformati con processi delicati. Per la trasformazione del latte possono essere impiegati i seguenti procedimenti (con riserva delle prescrizioni della legislazione sulle derrate alimentari):

- termizzazione: reazione positiva al test della fosfatasi dopo la termizzazione
- bactofugazione: per il latte invece della termizzazione può anche essere impiegato il procedimento della bactofugazione
- pastorizzazione: reazione positiva al test delle perossidasi dopo la pastorizzazione; eccezioni a questa regola sono menzionate per i singoli prodotti
- la pastorizzazione multipla non è ammessa per latte pastorizzato, formaggio (incl. ricotta) e panna destinata al consumo
- il latte può essere pastorizzato una volta per il magazzinaggio intermedio per i seguenti prodotti: prodotti UHT, latte in polvere, burro
- riscaldamento UHT[15]: reazione ß-Lactoglobulina > 500 mg/L dopo il riscaldamento UHT (salvo la panna per caffè)
- omogeneizzazione per pastorizzazione: 100 bar, valore limite 120 bar: eccezioni a questa regola sono menzionate per i singoli prodotti
- omogeneizzazione per riscaldamento UHT: 180 bar, valore limite 200 bar. L'omogeneizzazione a tappe è ammessa
- ultrafiltrazione
- microfiltrazione (limitata, vedi capitolo 2.2)
- osmosi inversa

Non sono ammessi: pastorizzazione multipla, pastorizzazione alta, procedimenti di sterilizzazione

2.1.5 Colture, terreni di coltura e enzimi

- Per il latte fermentato e per la fabbricazione di formaggio possono essere impiegate sia colture crude controllate sia colture crude, pure e miste definite ottenibili in commercio.
- Le colture crude, pure e miste ottenibili in commercio nonché il caglio e gli enzimi possono essere impiegati rispettando i seguenti requisiti che il produttore delle colture deve confermare:
  - tra i microorganismi risp. per la loro produzione non sono impiegati organismi (incl. virus) modificati geneticamente.▼
  - per la produzione della coltura di microorganismi sono impiegate unicamente sostanze ammesse per prodotti Gemma.

2.1.5.1 Terreni di coltura

I terreni di coltura per colture intermedie o colture aziendali devono essere costituiti esclusivamente da latte risp. da componenti del latte. Il latte per la preparazione delle colture va sterilizzato. Sono pure ammessi latte sterile acquistato (anche UHT), ricostituzione di latte in polvere e battofugazione del latte. Non sono ammesse sostanze nutritive estranee al latte nei terreni di coltura di tutti i passaggi. L'impiego di coadiuvanti per la trasformazione va esaminato da parte della CMT.

Colture che non possono essere coltivate sul latte:
l'impiego di colture che non possono essere coltivate sul latte (p. es. muffe) è ammesso a dipendenza della ricetta e sottosta al permesso della CMT.

2.1.5.2 Caglio e succedanei del caglio °

Sono ammessi sia la forma originaria dell'abomaso sia le forme preparate estratto di caglio liquido e caglio in polvere. L'impiego di coadiuvanti per la trasformazione nella preparazione del caglio va esaminato da parte della CMT. Oltre al caglio di provenienza animale sono ammessi anche succedanei del caglio (osservando l'assenza di tecnologia genetica).

2.1.5.3 Lattasi▼

Per la separazione del lattosio è ammessa lattasi▼ ottenuta da microorganismi. L'impiego di lattasi va dichiarato nell'elenco degli ingredienti.

2.1.6 Pulizia, acque reflue e eliminazione di sottoprodotti

- la scelta dei prodotti e dei procedimenti deve orientarsi alle raccomandazioni contenute nell'allegato 2.
- il siero di latte e i prodotti di scarto del latte (se non sono utilizzati) devono essere smaltiti in modo ecologico.
- se ad un'azienda con trasformazione mista è annesso un allevamento professionale di animali da reddito (p. es. maiali), in cui sono utilizzati scarti del latte, occorre inoltrare a Bio Suisse, assieme alla domanda di licenza, un attestato cantonale per la protezione degli animali per le stalle corrispondenti.

[15] Demineralizzazione dell'acqua di processo: solo con metodi fisici (la demineralizzaione mediante osmosi inversa è ammessa). Non sono ammessi additivi per il trattamento dell'acqua.

2.1.7 Norme di qualità e igiene

Collaborazione con enti esterni: Bio Suisse può, previo accordo con il licenziatario, scambiare informazioni che concernono i prodotti sotto licenza con l'Istituto di ricerca Agroscope Liebelfeld-Posieux o con altre organizzazioni lattiere che offrono consulenza.

2.1.8 Rapporti e controlli

La produzione di prodotti Gemma deve essere verificabile anche in seguito e le fabbricazioni vanno notificate. Valgono i seguenti requisiti:

2.1.8.1 Rapporto in aziende che praticano esclusivamente la trasformazione di latte Gemma.

Per le aziende che trasformano unicamente latte Gemma, il controllo si basa sui documenti del rapporto ufficiale risp. delle unioni lattiere regionali.

2.1.8.2 Rapporto in aziende che praticano la trasformazione mista

Per aziende che praticano la trasformazione mista, in cui è trasformato sia latte Gemma sia latte senza la Gemma vale lo stesso se le entrate di latte Gemma e la fabbricazione di prodotti Gemma sono registrate separatamente nei rapporti ufficiali. Per tutte le altre aziende l'obbligo di registrazione è stabilito individualmente nell'ambito della procedura d'esame delle licenze. Gli istanti hanno il diritto di presentare proposte.

2.2 Latte vaccino pronto al consumo

2.2.1 Procedimenti di trasformazione

- centrifugazione
- bactofugazione o termizzazione
- pastorizzazione
- microfiltrazione: dopo la microfiltrazione e la pastorizzazione la prova della beta-lattoglobulina deve presentare un valore comparabile a quello della pastorizzazione classica (valore indicativo almeno 3100 mg/l). Il riscaldamento non deve avvenire due volte e la temperatura di riscaldamento nella fase lipidica non deve superare 90 °C.
- riscaldamento UHT: dopo il riscaldamento il risultato dell'analisi delle beta-lattoglobuline deve essere superiore a 500 mg/l
- omogeneizzazione
- standardizzazione dei grassi (esempio bevande a base di latte e latte magro)

Non sono ammessi: standardizzazione dei grassi di latte intero, pastorizzazione multipla, pastorizzazione alta, procedimenti di sterilizzazione

2.2.2 Ingredienti di qualità Gemma

- Latte

2.2.3 Dichiarazione

- La bactofugazione, la termizzazione, la pastorizzazione, il riscaldamento UHT, l'omogeneizzazione e microfiltrazione sono soggette a dichiarazione.
- La standardizzazione del grasso va dichiarata e il tenore di grasso va indicato.
- Il latte standardizzato al 3,5 % non può essere definito «latte intero standardizzato».

2.2.4 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

2.3 Prodotti di latte di altri mammiferi

2.3.1 Principi generali

In linea di massima valgono gli stessi requisiti di produzione come per i prodotti menzionati nei capitoli specifici dei prodotti.

2.3.2 Procedimenti di trasformazione

- Menzionati nei capitoli specifici dei prodotti
- Congelazione di latte di capra, di pecora, di cavalla e di bufala

2.3.3 Dichiarazione

La congelazione va dichiarata nella denominazione specifica del latte da consumo di pecora, di capra, di cavalla e di bufala.

2.4 Iogurt e altri tipi di latte fermentato (latte acido, kefir)

2.4.1 Procedimenti di trasformazione

- modificazione del contenuto di grassi (scrematura e arricchimento di grassi): crematura naturale, centrifugazione, arricchimento di grasso con panna Gemma
- pastorizzazione: non positivo al test della perossidasi
- evaporazione per aumentare la SS
- omogeneizzazione del latte: 200 bar, max. 250 bar
- acidificazione mediante batteri acidolattici

Non è ammesso: riscaldamento successivo alla fermentazione acidolattica

2.4.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in genere tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- latte
- panna
- zucchero e sorte di zucchero
- succo concentrato di limone
- latte in polvere (latte intero in polvere, latte scremato in polvere, panna in polvere)
- latticello in polvere
- proteine di latte in polvere
- frutta e verdura
- caffè
- cioccolato e cacao
- erbe
- basi di frutta e altre sostanze di base
- amido per la preparazione di masse di base

2.4.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- miele
- amido di riso naturale: per la preparazione di masse di base
- amido di tapioca: per la preparazione di masse di base

2.4.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- Pectina (non amidata) [E 440]: per la preparazione di basi di frutta nei prodotti di latte acidulato con base di frutta

Non sono ammessi: stabilizzanti nella massa dello iogurt, additivi come succo di barbabietola o succo d'uva concentrato per colorare gli iogurt

2.4.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- colture di iogurt, latte acido e kefir▼
- lievito: per la preparazione di kefir▼

Non sono ammessi: acido lattico o altri acidi

2.4.6 Dichiarazione

La pastorizzazione (anche l'evaporazione) e l'omogeneizzazione del latte vanno dichiarate nella lista degli ingredienti.

2.4.7 Imballaggio

I requisti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

2.5 Latte in polvere e prodotti a base di latte in polvere °

2.5.1 Ingredienti di qualità Gemma

- Latte

2.5.2 Prodotti ammessi
- latte in polvere (latte intero e scremato in polvere, latte in polvere con ridotto tenore di grasso o parzialmente scremato, latte in polvere arricchito di grasso, panna in polvere)
- proteine di latte in polvere
- prodotti di latte in polvere (siero di latte in polvere, latticello in polvere, latte acidulato in polvere, ecc.)
- lattosio

2.5.3 Procedimenti di trasformazione
- battofugazione del latte per latte in polvere e latticini
- pastorizzazione
- addensamento sotto vuoto
- trattamento termico a spruzzo e mediante cilindri ruotanti
- isolamento di singole proteine (senza calore, acidi o basi)
- coagulazione con acidificazione di caseina e caseinati
- liofilizzazione (decisione caso per caso)

2.6 Latticello, siero di latte, bevande a base di latte, preparazioni a base di prodotti di latte

2.6.1 Principi generali
Valgono per analogia le disposizioni dei capitoli 2.2 a 2.5. I prodotti sono soggetti ad autorizzazione specifica delle ricette da parte della CMT.[16]

2.7 Panna e prodotti a base di panna

2.7.1 Procedimenti di trasformazione
- pastorizzazione: temperature superiori a 90 °C sono ammesse solo in casi motivati
- panna per caffè: per il riscaldamento UHT é ammesso sia il procedimento diretto che quello indiretto
- acidificazione con batteri acidolattici▼

Non é ammessa: panna da montare UHT

2.7.2 Ingredienti di qualità Gemma
- panna
- 30g componenti del latte per chilogrammo possono essere impiegati per la stabilizzazione di prodotti a base di panna UHT.

2.7.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH/bioUE o qualità equivalente)
- nessuno

2.7.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)
- nessuno

2.7.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola
- batteri acidolattici ▼
- sali tampone: citrati per panna per caffè

Non sono ammessi: addensanti

2.7.6 Dichiarazione
La pastorizzazione e il riscaldamento UHT vanno dichiarati.

2.7.7 Imballaggio
- i requisti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.
- coperchi in alluminio sono ammessi solo in casi motivati

[16] Ne sono esclusi il latticello naturale e il siero di latte naturale per la trasformazione in azienda.

2.8 Formaggio (formaggio fresco e formaggio stagionato) e preparazioni di formaggio

2.8.1 Latte di caseificio, formaggio stagionato

Procedimenti di trasformazione

- termizzazione
- pastorizzazione: non è necessario un test delle perossidasi
- bactofugazione e doppia bactofugazione: nelle zone silo e solo per la preparazione di formaggio di latte pastorizzato o termizzato. Il bactofugato trattato UHT può essere riaddotto alla trasformazione Gemma.°
- modifiche del tenore come scrematura, aggiunta di panna (panna Gemma), diluizione con acqua e ultrafiltraggio
- immagazzinamento in pellicola e maturazione in pellicola esclusivamente per specialità sono soggetti a permesso da parte della CMT
- degerminazione della salamoia: esclusivamente metodi fisici
- affumicare

2.8.2 Formaggio fresco, ricotta

Sono ammesse per analogia le stesse fasi della trasformazione come per il formaggio stagionato, ad eccezione dell'aggiunta d'acqua. In deroga è ammessa l'omogeneizzazione per la produzione di formaggio fresco. L'omogeneizzazione in tal caso non deve essere dichiarata.
Non è ammessa: la standardizzazione della massa secca della ricotta con acqua.

2.8.3 Aggiunta di ingredienti Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- latte e panna
- latte in polvere e proteine del latte
- succo concentrato di limone
- erbe
- spezie
- frutta e verdura
- caffè
- cioccolato e cacao
- zucchero e sorte di zucchero

2.8.4 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- miele
- farina di semi di carrube [E 410] (solo per formaggio fuso)

2.8.5 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

2.8.6 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- colture usuali per la produzione e la cura del formaggio▼
- caglio e succedanei del caglio▼
- cloruro di calcio [E 509]: aggiunta al latte di caseificio pastorizzato (non soggetto a dichiarazione)
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo possono essere impiegati solo i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170] nonché carbonato di magnesio [E 504].
- regolazione della salamoia: acido lattico [E 270]▼: solo forme prodotte in modo puramente microbiologico
- trattamento superficiale di formaggio stagionato: colture da spalmare▼ incl. lievito di vino▼
- colla costituita da derrate alimentari (p. es. gelatine, caseina): per incollare le etichette del formaggio (non soggetto a dichiarazione) °
- pectina (non amidata) [E 440]: per la preparazione di basi di frutta nella ricotta con base di frutta
- coloranti per la stampigliatura della crosta del formaggio:
  - succhi di frutta e di verdura coloranti, il loro concentrato e la loro polvere, spezie coloranti nonché altri alimenti coloranti
  - coloranti presenti naturalmente negli alimenti e ricavati con procedimenti fisici (curcumina [E 100], riboflavina [E 101], caroteni [E 160], xantofilla [E 161], rosso di barbabietola, betanina [E 162], antociani [E 163], clorofilla [E 140]). In genere i coloranti ottenuti mediante sintesi chimica o identici alla natura sono vietati. La regolazione pH è ammessa
  - carbone vegetale (carbo medicinalis vegetalis [E 153]): carbone vegetale con le caratteristiche del carbone medicinale
- O_2, CO_2, N_2
- Legno, trucioli e segatura non trattati di tutti i tipi di legno indigeni: per affumicare

Non sono ammessi: colorante per formaggio, componenti sintetiche come adesivo o come copertura del formaggio.

2.8.7 Separazione e identificabilità

Finché non sono contrassegnati con la Gemma sull'imballaggio finale o sull'etichetta, i formaggi molli Gemma devono essere ordinati rigorosamente secondo la data di fabbricazione e immagazzinati nettamente separati da formaggi molli non biologici Gemma (scaffali separati).

Tutti i formaggi maturati a partire da un peso della forma di 500 grammi che dovrebbero essere contrassegnati con il marchio Gemma vanno contrassegnati con un marchio di caseina sul quale deve figurare l'ente di certificazione e il numero dell'azienda. Per garantire la rintracciabilità va pure indicata la data di fabbricazione e, nel caso di processo discontinuo, il numero di partita. Per una migliore distinzione possono essere impiegati marchi di caseina Gemma colorati con coloranti ammessi giusta OAdd. In alternativa possono essere impiegati anche marchi di caseificio (p. es. etichette in carta delle bustine da tè, ecc.). Inserimento del marchio dopo aver versato la massa di formaggio nello stampo. Se la rintracciabilità è garantita, in caso di impiego del marchio di caseificio (etichette in carta delle bustine da tè) è possibile rinunciare al marchio di caseina Gemma. In casi motivati la CMP può autorizzare anche altre misure.

2.8.8 Dichiarazione

La termizzazione e la pastorizzazione del latte di caseificio vanno dichiarate.

2.8.9 Imballaggio

- i requisti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.
- i coperchi in alluminio sono ammessi solo in casi motivati.
- la vendita sfusa del formaggio è auspicata.

2.9 Formaggio di siero di latte e mascarpone

2.9.1 Procedimenti di trasformazione

- coagulazione termica con acidificazione

2.9.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- siero di latte (siero di latte e scotta)
- panna
- latticello
- erbe
- spezie

2.9.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente

- Miele

2.9.4 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- Acido lattico[E 270]▼: solo forma ottenuta in modo puramente microbiologico
- O_2, CO_2, N_2

2.9.5 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max 5 %)

- nessuno

2.10 Prodotti a base di formaggio

2.10.1 Procedimenti di trasformazione

- miscelazione
- fusione mediante impiego di calore e di un procedimento di emulsionamento
- riscaldamento

2.10.2 Formaggio fuso

Per la preparazione di formaggio fuso e di prodotti a base di formaggio fuso può essere impiegato formaggio maturato in pellicola e formaggio stoccato in pellicola (prodotto semilavorato per la produzione di formaggio fuso). In caso di rintracciabilità ineccepibile è possibile rinunciare al marchio di caseina Gemma.

2.10.3 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- latte in polvere e proteine di latte
- formaggio
- burro
- succo di limone e succo concentrato di limone
- erbe
- spezie
- frutta e verdura
- vino
- acqueviti
- oli vegetali
- amido

2.10.4 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- lattosio
- farina di semi di carrube [E 410]: solo per formaggio fuso, prodotti a base di formaggio fuso e fondue già pronta

2.10.5 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno]

2.10.6 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- Citrato di sodio [E 331] ▼: solo per formaggio fuso, prodotti a base di formaggio fuso e fondue già pronta

2.11 Burro, preparazioni al burro e frazioni del grasso di latte

2.11.1 Procedimenti di trasformazione

- termizzazione e pastorizzazione
- impiego di colture adatte per l'acidificazione (fermenti) per la maturazione microbiologica della panna
- maturazione fisica della panna (maturazione freddo-caldo-freddo)
- aggiunta di sale (burro salato)
- aggiunta di concentrato di acidi lattici ottenuto biologicamente dal latte per la fabbricazione di burro, burro da cucina («il burro») e burro industriale ma non per burro speciale e burro di qualità premium.
- surgelazione di pani di burro per compensare fluttuazioni di produzione e di domanda: massimo 9 mesi. Il burro surgelato può essere impiegato ulteriormente solo come burro per trasformazione, burro da cucina e burro ma non per burro speciale e burro di qualità premium.
- fusione, disidratazione (centrifugazione) e trattamento con vapore (deodorizzazione) per burro fuso, burro anidro, olio di burro, grasso di burro, grasso puro di burro, burro da arrostire
- cristallizzazione frazionata (frazionamento termico) per la produzione di frazioni di burro

Non sono ammessi: aggiunta di aromi distillati, conservazione del burro con antiossidanti

2.11.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- panna
- erbe
- spezie
- verdura
- oli vegetali per preparazioni al burro
- amidi per preparazioni al burro

2.11.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- miele

2.11.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

2.11.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non biologica

- tutte le forme ottenibili di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo possono essere impiegati solo i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170] nonché carbonato di magnesio [E 504].
- fermenti ▼

2.11.6 Dichiarazione

- il tipo di trattamento termico (termizzazione, pastorizzazione) della panna per la fabbricazione del burro va dichiarato così come un trattamento a caldo con effetto di termizzazione (per la centrifugazione).
- la fabbricazione di burro con panna non pastorizzata è soggetta a dichiarazione.
- Il burro ottenuto da pani di burro congelati va dichiarato con la menzione «contiene burro congelato» e la dichiarazione non deve fare riferimento a burro fresco o a burro speciale (ne è esclusa il burro industriale).
- messa in evidenza di denominazioni specifiche e procedimenti di fabbricazione: un burro di panna acidula (tradizionale) deve essere ottenuto da panna acidula (l'aggiunta di concentrato di acidi lattici in caso di una tale dichiarazione non è ammessa). La trasformazione «nella zangola» può pure essere menzionata (se corrisponde al vero).

2.11.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

2.12 Dolci e dessert (panna cotta, riso al latte, flan, creme)

2.12.1 Procedimenti di trasformazione

- modifica dei tenori di grasso del latte (scrematura e arricchimento di grassi): affioramento naturale, centrifugazione, arricchimento di grassi con panna
- bactofugazione, termizzazione, pastorizzazione e omogeneizzazione (max. 250 bar) del latte
- pastorizzazione

Non è ammessa: la sterilizzazione

2.12.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in genere tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- latte
- panna
- frutta, verdura, basi di frutta
- caffè
- cioccolato, cacao
- riso, cereali
- uova e ovoprodotti
- erbe, spezie
- zucchero, sorte di zucchero, zucchero caramellato
- gelato
- succo di limone concentrato
- latte in polvere, proteine del latte
- farina di riso
- amido come addensante

2.12.3 Ingredienti e additivi biologici (bio CH, bio UE o qualità equivalente

- miele
- amido di riso naturale come addensante
- farina di semi di guar [E 412]
- farina di semi di carrube [E 410]
- gelatina

2.12.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- pectina (non amidata) [E 440]

2.12.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- agar agar [E 406]

2.12.6 Dichiarazione

I procedimenti di trasformazione (bactofugazione, termizzazione, omogeneizzazione, pastorizzazione) vanno dichiarati.

2.12.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

2.13 Gelati e sorbetti

2.13.1 Procedimenti di trasformazione

- miscelare
- omogeneizzare
- pastorizzare
- congelare
- la doppia pastorizzazione di latte e panna è ammessa

2.13.2 Ingredienti di qualità Gemma

- basi di frutta e altre sostanze di base
- latte
- panna
- latte magro in polvere
- proteina del latte
- uova
- glucosio
- amido (amido di frumento, amido di patate)
- spezie

2.13.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- miele
- farina di semi di carrube [E 410]
- farina di semi di guar [E 412]: solo per sorbetti

2.13.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- pectina (non amidata) [E 440]: solo per sorbetti

2.13.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- nessuno

2.13.6 Dichiarazione

La pastorizzazione e l'omogeneizzazione vanno dichiarate nella denominazione specifica o nella lista degli ingredienti.

2.13.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

Allegato 1 alla parte III, cap. 2

Requisiti minimi Bio Suisse per la separazione del latte crudo nei veicoli collettori

A) Sistemi con due separatori ad aria

In caso di adempimento di questo requisito l'alternanza tra le qualità può avvenire a più riprese (presa in consegna intermedia del latte Gemma).

Quantità di separazione

- cambio della qualità da latte Gemma a latte non biologico: il contenuto delle parti attraversate dalle due qualità di latte meno 1 litro può essere addotto al contenitore di latte Gemma.
- cambio della qualità da latte non biologico a latte Gemma: il contenuto delle parti attraversate dalle due qualità di latte più 1 litro deve essere addotto al contenitore di latte non biologico.

L'intero procedimento va registrato elettronicamente.

B) Sistemi con un separatore ad aria che a ogni cambio delle qualità viene automaticamente svuotato completamente

In caso di adempimento del presente requisito l'alternanza tra le qualità può avvenire a più riprese (presa in consegna intermedia del latte Gemma).

Quantità di separazione

- cambio di qualità da latte Gemma a latte non biologico: il volume del latte rimanente nelle parti attraversate dalle due qualità di latte dopo lo svuotamento meno 1 litro può essere addotto al contenitore di latte Gemma.
- cambio di qualità da latte non biologico a latte Gemma: il volume del latte rimanente nelle parti attraversate dalle due qualità di latte dopo lo svuotamento più 1 litro deve essere addotto al contenitore di latte non biologico.

L'intero procedimento va registrato elettronicamente.

C) Sistemi con un separatore ad aria che non può essere svuotato completamente automaticamente

In questo caso il cambio delle qualità può avvenire una volta sola (presa in consegna del latte gemma per primo o secondo).

Quantità di separazione

- Prima latte Gemma poi latte non biologico: non è necessaria una ulteriore quantità di separazione. La commutazione delle valvole del contenitore del latte non biologico avviene quando tutto il latte Gemma è stato aspirato. La quantità di latte Gemma rimanente nel sistema deve essere addotto al contenitore di latte non biologico.
- Prima latte non biologico poi latte Gemma: il sistema riconosce quando si tratta di un fornitore di latte Gemma. È necessaria una ulteriore quantità di separazione. Il contenuto delle parti attraversate dalle due qualità di latte più almeno 20 litri deve essere addotto al contenitore di latte non biologico. La relativa valvola del contenitore del latte Gemma viene aperta in seguito.

Si può rinunciare all'identificazione elettronica della qualità del latte nonché al rapporto con la quantità di latte nel veicolo collettore, se la quantità del latte durante lo scarico viene registrata elettronicamente

D) Comando elettronico di tutti i sistemi

Il comando delle valvole e la lettura dei codici dei fornitori deve avvenire automaticamente. La registrazione del fornitore, dell'ora, della quantità e del contenitore avviene automaticamente sul protocollo di presa in consegna. Il rispetto delle quantità di separazione deve risultare dal sistema.

E) Osservazioni

- se viene raccolto latte Gemma in conversione, sia assieme a latte Gemma sia a latte non biologico, vanno rispettate per analogia le disposizioni dei capitoli A) a C).
- la variante migliore in linea di massima per la separazione del latte Gemma è la raccolta in un giro separato

Allegato 2 alla parte III, cap. 2

Raccomandazioni per la pulizia nelle aziende di trasformazione del latte

Quale orientamento è ottenibile presso la ALP l'«Elenco delle sostanze ausiliarie ammesse nell'industria lattiera» che può anche essere scaricato dal sito internet www.alp.admin.ch.

A) Prodotti da evitare

- detergenti e disinfettanti combinati
- prodotti contenenti agenti tensioattivi
- prodotti contenenti cloro attivo, acqua di javel o ammonio quaternario

B) Detergenti raccomandati

- pulizia alcalina avente per componente principale soda o soluzione di soda caustica
- pulizia acida avente per componente principale acido nitrico

C) Procedimenti di disinfezione raccomandati

- disinfezione con acqua calda (almeno 80 °C alla fine della pulizia) o vapore acqueo
- in caso di disinfezione chimica: prodotti di acqua ossigenata e/o acido peracetico

D) Misure tecniche per la riduzione dell'inquinamento delle acque di scarico

Chi produce latte e latticini con la dichiarazione Gemma deve adottare nella propria azienda misure per la ritenzione di sostanze solide (resti di formaggio e di burro).

3 Carne e prodotti a base di carne

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di carne e di prodotti a base di carne.

Va mantenuta la macellazione decentralizzata e il trasporto degli animali va ridotto al minimo.

L'obiettivo sarebbe la produzione di prodotti salmistrati senza l'impiego di nitrito o nitrato, visto che la trasformazione è possibile senza questi additivi. Per motivi di sicurezza dei prodotti, per facilitare la macellazione decentralizzata e per mantenere le specialità, Bio Suisse non vuole tuttavia vietare l'impiego di nitrito (salamoia) bensì lasciare la scelta ai trasformatori e ai consumatori, quali prodotti fabbricare rispettivamente consumare. In alternativa la tonalità rossa della carne può essere ottenuta mediante verdura in polvere contenente nitriti.

3.1 Tutti i prodotti a base di carne

3.1.1 Trasporto di animali

Il trasportatore non necessita di un contratto di licenza con Bio Suisse. I trasporti devono essere conformi alla direttiva «Transport von Gross- und Kleinvieh: Richtlinie für die Überwachung durch den Kontrolldienst des Schweizer Tierschutz STS» (solo in tedesco). Il produttore Gemma o il licenziatario Gemma che ha commissionato il trasporto è responsabile del rispetto di questa direttiva. Bio Suisse fa eseguire controlli casuali dalla PSA.

3.1.2 Vignette annuali Gemma per produttori di bestiame da macello e vignette Gemma numerate per commercianti

Per la commercializzazione Gemma di animali da macello, il documento ufficiale firmato dell'USAV «certificato d'accompagnamento per animali ad unghia fessa» deve essere provvisto della vignetta di produttore Gemma e della vignetta Gemma numerata di un commerciante in bestiame da macello con licenza. Questo sistema con le vignette è uno strumento per l'assicurazione qualità e serve pure ad accrescere la trasparenza del mercato. Vuole garantire che:

- giungano in commercio come animali Gemma unicamente animali che soddisfano i requisiti Bio Suisse per la commercializzazione con il marchio Gemma
- non siano commercializzati per errore o di proposito come animali Gemma animali che non soddisfano i requisiti Bio Suisse
- sia assicurata un'identificazione unitaria di animali Gemma sul mercato
- sia assicurata la rintracciabilità degli animali dal macello fino al produttore
- nessun animale passi attraverso posti non certificati da Bio Suisse. Eccezioni: un intermediario che fornisce animali provenienti da una fiera di bestiame a un commerciante in possesso della licenza non necessita di una licenza. Un intermediario senza licenza può vendere animali a un commerciante con licenza a condizione che il commerciante con licenza si rivolga direttamente al produttore per la fatturazione.

Il documento di accompagnamento tuttavia non sostituisce il certificato per prodotti biologici e il riconoscimento Gemma. Spetta al commerciante verificare la presenza di questi documenti.

Ogni anno la Bio Suisse fornisce ai produttori le vignette per produttori Gemma specifiche per l'azienda che in caso di bisogno possono essere riordinate. Le vignette Gemma numerate per i commercianti sono consegnate unicamente alle imprese commerciali in possesso della licenza Bio Suisse. Incollando la vignetta Gemma sul certificato d'accompagnamento dell'USAV, sia il produttore che il commerciante confermano di adempiere i requisiti di Bio Suisse per la commercializzazione di animali.

Per la commercializzazione Gemma di animali da macello può essere riscossa una tassa adeguata per coprire le spese per l'assicurazione qualità e l'intervento sul mercato. Bio Suisse stabilisce l'ammontare della tassa. Bio Suisse può assegnare l'amministrazione delle vignette Gemma a terzi ai sensi di un mandato di prestazioni.

3.1.3 Macellazione

Tutti i metodi ammessi in Svizzera per lo stordimento sono ammessi anche da Bio Suisse per lo stordimento di animali Gemma. Non vi sono ulteriori disposizioni.

3.1.4 Macellazione per terzi[17]

Oltre alla macellazione nella propria azienda o presso un licenziatario esiste pure la possibilità della macellazione in un macello. La macellazione per terzi avviene su incarico del macellaio, risp. del produttore, vale a dire che la responsabilità di un trattamento conforme alle direttive è del macellaio risp. del produttore. Poiché l'animale, risp. la carne non è mai di proprietà del macello, viene a cadere l'obbligo di contratto di licenza per il macello pubblico.

[17] In caso di macellazione per terzi su incarico del produttore va osservata la prescrizione «Trasformazione in azienda e per conto terzi, commercio e vendita diretta di prodotti biologici».

3.1.5 Controllo del flusso delle merci

3.1.5.1 Commercianti di bestiame e macello (azienda di smembramento)

Il controllo del flusso delle merci avviene sulla scorta di bollettini di consegna e fatture. Di preferenza la contabilità delle merci avviene mediante mezzi informatici.

3.1.5.2 Macelleria con vendita al dettaglio

Le vendite al dettaglio di prodotti sotto licenza vanno rilevate mediante una bilancia PLU. Per i prodotti sotto licenza va creato un gruppo di articoli separato. I dati vanno presentati in occasione del controllo annuale.

3.1.6 Separazione[18]

Le aziende di trasformazione che trasformano e vendono sia prodotti Gemma che altre qualità di carne devono assicurare una separazione tra le diverse qualità nell'intero esercizio aziendale. Ciò concerne in particolare l'immagazzinaggio, la trasformazione e la vendita. Le misure necessarie sono stabilite di volta in volta con l'azienda.

3.2 Prodotti trasformati a base di carne

3.2.1 Procedimenti di trasformazione

- tutti i procedimenti usuali per lo smembramento e lo sminuzzamento
- salmistrare
- cuocere, bollire
- essiccare
- affumicare con fumo
- sterilizzare per conserve
- surgelare per prodotti surgelati
- surgelare carne per la trasformazione (pancetta, carne per salsicce, parti da salmistrare) ma non carne fresca
- temperatura delle celle frigorifere fino a –2 °C (non inferiore)

Non sono ammessi: procedimento ad alta pressione.

3.2.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- carne (anche pancetta di maiale nelle salsicce), cotenna, frattaglie, sangue, plasma sanguigno
- ingredienti vegetali come erbe, verdura, noci
- vino e acqueviti
- zucchero
- latte e latticini
- uova e ovoprodotti
- sciroppo di glucosio (sciroppo d'amido)

3.2.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- zucchero d'uva (glucosio, destrosio)
- maltodestrina
- lattosio
- caseinati
- acerola (vitamina C naturale)
- miele
- brodo di manzo
- estratto di rosmarino
- gelatina
- ortaggi in polvere per conferire la tonalità rossa alla carne
- amido di riso

3.2.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

[18] I trasformatori in azienda e per conto terzi sono tenuti ad osservare la prescrizione «Trasformazione in azienda e per conto terzi, commercio e vendita diretta».

3.2.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola[19]

- tutte le forme ottenibili di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- acido lattico [E 270]▼: per conservare i budelli naturali
- fermenti▼: per la produzione di insaccati crudi
- citrato di sodio [E 331]▼: solo forma prodotta in modo puramente micro-biologico
- nitrito di sodio [E 250]: impiego solo come sale nitritato di salamoia[20]
- nitrato di potassio [E 252] (salnitro): giusta le disposizioni di legge solo per prodotti salmistrati crudi e insaccati crudi[19]
- legno non trattato, trucioli e farina di tutti gli alberi indigeni per affumicare
- O_2, CO_2, N_2 sotto pressione normale

Non sono ammessi: fosfati, gluconodeltalattone, tutti gli intensificatori di sapore [E 620–633] risp. le proteine idrolizzate (HVP risp. HPP), tutti gli enzimi (anche transglutaminasi), acido ascorbico e ascorbati sintetici (anti-ossidanti), tutte le forme di aromi (incl. aroma di fumo e fumo liquido).

3.2.6 Imballaggio

- i requisti per l'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali
- involucri degli insaccati: sono ammessi sia budelli naturali sia budelli artificiali.

3.2.7 Dichiarazione

L'utilizzo di ortaggi in polvere ricchi di nitrati va dichiarato mediante il testo «tonalità rossa ottenuta mediante verdura in polvere ricca di nitrati».

[19] In caso di trasformazione per terzi su incarico del produttore va osservata la prescrizione «Trasformazione in azienda e per conto terzi, commercio e vendita diretta di prodotti biologici».

[20] Attenzione: tenore massimo residuo tolerato dall'OrdB DEFR: 50 mg/kg espresso in $NaNO_2$ rispettivamente in $NaNO_3$

4 Frutta, verdura, erbe, funghi e germogli

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di frutta, verdura, erbe, funghi e germogli.

I succhi di frutta e di verdura vanno venduti o ulteriormente trasformati come succhi non ottenuti da concentrato e non come concentrati ridiluiti.

Le basi di frutta per latticini vanno riscaldate il minimo possibile dato che i latticini sono considerati dai consumatori prodotti dall'aspetto particolarmente fresco.

Per la fabbricazione di succhi di frutta diluiti in misura superiore al 25% con acqua (come per esempio succo di mele frizzante) può essere impiegato concentrato di frutta a granella.

4.1 Requisiti generali

4.1.1 Centri di raccolta della frutta e della verdura

Per garantire un'assicurazione qualità senza lacune dal produttore fino alla trasformazione finale, i centri di raccolta di verdura e i magazzini che prendono in consegna frutta e verdura Gemma devono stipulare un contratto di controllo con un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse. L'obbligo di licenza viene a cadere.

4.1.2 Assicurazione qualità e separazione flusso di merce nelle imprese commerciali e d'imballaggio

I prodotti Gemma non devono in nessun caso essere mischiati con altri prodotti di altri tipi di produzione durante i trattamenti interni all'azienda (lavaggio, pulizia, magazzinaggio intermedio, imballaggio e trasporto). Le aziende che oltre a prodotti Gemma vendono anche altre qualità biologiche e/o qualità non biologiche devono garantire la separazione del flusso di merce nel seguente modo:

4.1.2.1 Amministrazione magazzino mediante elaborazione elettronica

Nel sistema informatico i flussi di merce (entrate e uscite di merce) devono essere chiaramente documentati per prodotto e unità di tempo. La stampa di tabulati delle entrate e delle uscite di merce per giorno, prodotto e fornitore risp. cliente, separate dalle altre qualità, deve essere possibile in ogni momento.

4.1.2.2 Numeri di articolo (codici) propri per prodotti Gemma e prodotti Gemma in conversione

Per prodotti Gemma e per prodotti Gemma in conversione va allestita una linea di articoli (codice) propria.

4.1.2.3 Certificazione ISO per aziende commerciali e d'imballaggio miste

Le aziende che commerciano contemporaneamente in prodotti biologici e non biologici devono presentare una certificazione ISO, EUREPGAP o un'altra certificazione che adempia gli standard minimi GFSI (Global Food Safety Iniziative, www.foodsafety.com). La certificazione ISO deve essere avviata all'inizio della licenza e deve essere conclusa al più tardi dopo un anno.

4.1.2.4 Contrassegno all'interno dei procedimenti interni dell'azienda

I prodotti Gemma e i prodotti Gemma in conversione devono essere contrassegnati in modo chiaramente visibile su ogni unità di confezione (casse-palette, casse, cassette G). Si raccomanda l'impiego di etichette con colori diversi.

4.1.2.5 Celle frigorifere e magazzini

Non sono prescritti magazzini separati e celle frigorifere, tuttavia sono raccomandati.

4.1.2.6 Rischi di contaminazione

Le patate riconosciute con il marchio Gemma non devono essere immagazzinate nello stesso locale come le patate trattate contro la germogliazione. Osservazione: le sostanze ammesse per l'inibizione della germinazione di patate riconosciute Gemma sono disciplinate nell'elenco delle sostanze ausiliarie del FiBL.

4.1.2.7 Impianti di imballaggio

Gli impianti di imballaggio vanno completamente vuotati prima dell'imballaggio di prodotti Gemma. L'impiego di linee d'imballaggio separate non è prescritto ma è raccomandato.

4.1.2.8 Etichette per frutta e verdura per la vendita sfusa

Per la colla delle etichette applicate direttamente su frutta o verdura, Bio Suisse impone i seguenti requisiti:
- base caucciù
- solvente: solo acqua o alcol potabile non denaturato
- gli stabilizzatori sono ammessi

La colla per etichette Gemma può essere impiegata solo previa autorizzazione di Bio Suisse. Per l'autorizzazione è necessaria la composizione esatta e una dichiarazione di innocuità. Per la colla deve essere a disposizione una dichiarazione di innocuità valida anche in qualsiasi momento successivo.

Le etichette per frutta e verdura esistono con il logo per prodotti indigeni e con il logo per prodotti composti per meno del 90 % da materie prime coltivate in Svizzera. Materie prime provenienti dal Liechtenstein (FL) sono equivalenti a quelle con provenienza dalla Svizzera. Non esistono etichette per prodotti in conversione dato che questi prodotti non vanno venduti sfusi. Le etichette create in proprio necessitano del buono stampa di Bio Suisse. Le etichette per frutta e verdura sono ottenibili pronte per l'uso presso Bio Suisse.

4.1.3 Contaminazione degli attrezzi

Se i coltelli per pulire la verdura nell'azienda sono lavati con acqua di javel vanno adottate misure adeguate per impedire una contaminazione con cloro. Tra l'altro vanno eseguite regolarmente analisi dei residui.

4.1.4 Acqua di lavaggio

- per evitare contaminazioni, prima del lavaggio di prodotti Gemma occorre cambiare l'acqua di lavaggio
- l'acqua di lavaggio deve essere di qualità potabile.
- in caso di impiego di acqua di lavaggio clorata vanno eseguite regolarmente analisi dei residui onde evitare un carico eccessivo di cloro (giusta l'OsoE)
- l'aggiunta di acido ascorbico sintetico nell'acqua di processo non è ammessa. Esso può essere sostituito con acido citrico [E 330]▼, succo di limone biologico, aceto biologico o estratto di rosmarino biologico.

4.1.5 Dichiarazione

Etichette per contenitori di frutta e verdura e per i prodotti vedi 1.10.3.7.

4.2 Prodotti a base di frutta e verdura incl. conserve

4.2.1 Procedimenti di trasformazione

- fermentazione
- surgelazione
- pastorizzazione
- sterilizzazione
- conservazione sott'olio
- sbollentamento
- sbucciatura e pulizia meccanica, sbucciatura a vapore
- concentrazione
- essiccazione (erbe essiccate e tisane di erbe vedi capitolo spezie)
- flocculazione
- arrostire (p. es. cipolle)

Non è ammessa: sbucciatura in soluzione caustica, ricostituzione di concentrati/prodotti secchi (p. es. purea di patate ottenuta da fiocchi di patate e liquido = fase di trasformazione inutile)

4.2.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- verdura e frutta
- zucchero
- olio
- aceto
- siero
- erbe
- spezie
- succo di limone e succo di limone concentrato

4.2.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- acerola (vitamina C naturale)
- miele
- estratto di rosmarino: come additivo nell'acqua di processo o come ingrediente nei prodotti a base di verdura
- succo di limone, succo di limone concentrato e aceto biologico: come coadiuvante nell'acqua di processo

4.2.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

4.2.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- N_2, CO_2, O_2
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo possono essere impiegati i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170] nonché carbonato di magnesio [E 504].
- acido lattico [E 270]▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- acido citrico [E 330]▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- colture di acidificazione▼
- etilene (per la maturazione delle banane)

Non sono ammessi: stabilizzatori, additivi per modificare il colore

4.2.6 Dichiarazione

- pastorizzazione e sterilizzazione sono soggette a dichiarazione
- lo sbollentamento va dichiarato nell'elenco degli ingredienti.
- in caso di prodotti provenienti interamente dalla raccolta selvatica, la raccolta di piante selvatiche va dichiarata nella denominazione specifica, per prodotti composti nell'elenco degli ingredienti (p. es. «raccolta selvatica certificata»).

4.2.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

4.3 Succhi di frutta e di verdura nonché nettare e sciroppi

4.3.1 Procedimenti di trasformazione

- estrazione meccanica dei succhi
- filtrazione (incl. ultrafiltrazione)
- chiarificazione
- collaggio
- pastorizzazione
- sterilizzazione
- centrifugazione
- mondare

Non sono ammessi: sbucciatura in soluzione caustica, produzione di succhi da concentrati/ridiluizione.
Eccezione: succhi di frutta diluiti in misura superiore al 25 % con acqua (come per esempio succo di mele frizzante) possono essere prodotti con concentrato di frutta a granella.

4.3.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- frutta e verdura
- erbe
- spezie
- siero
- zucchero
- sciroppo di glucosio (sciroppo d'amido)

4.3.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)
- miele

4.3.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)
- pectina (non amidata) [E 440]

4.3.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola
- N_2, CO_2, O_2
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo possono essere impiegati i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170] nonché carbonato di magnesio [E 504].
- colture di acidificazione▼
- acido lattico [E 270]▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- acido citrico [E 330]▼: negli sciroppi (solo forma prodotta in modo puramente microbiologico)
- coadiuvanti per il filtraggio:
  - filtri in cellulosa, filtri tessili, membrane: esenti da amianto e da cloro
  - farina fossile
  - bentonite
  - carbone attivo
  - perlite
  - diossido di silicio sotto forma di gel o soluzione collaidale (sol di silicio)
- mezzi per il collaggio e per la chiarificazione:
  - pectinasi▼, amilasi▼ e emicellulasi▼ di origine microbica
  - albumina
  - caseina
  - gelatina

4.3.6 Dichiarazione
- l'aggiunta di zucchero deve figurare nella denominazione specifica («zuccherato»)
- pastorizzazione e sterilizzazione sono soggetti a dichiarazione
- in caso di prodotti provenienti interamente dalla raccolta selvatica, la raccolta di piante selvatiche va dichiarata nella denominazione specifica, per prodotti composti nell'elenco degli ingredienti (p. es. «raccolta selvatica certificata»)

4.3.7 Imballaggio
I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

4.4 Marmellata e gelatina

4.4.1 Procedimenti di trasformazione
- cottura per conservazione

4.4.2 Ingredienti di qualità Gemma
- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- frutta
- succhi di frutta
- zucchero
- succo concentrato di pere
- sciroppo di acero
- erbe
- spezie
- noci
- sciroppo di glucosio (sciroppo d'amido)

4.4.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)
- acerola (vitamina C naturale)
- miele

4.4.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)
- pectina (non amidata) [E 440]

4.4.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola
- N_2, CO_2, O_2
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- acido citrico [E 330]▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- acido tartarico L(+) [E 334]▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ricavato da uve
- citrato di calcio [E 333]▼: per marmellate per pasticceria
- agar-agar [E 406]

4.4.6 Imballaggio
I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

4.4.7 Dichiarazione
In caso di prodotti provenienti interamente dalla raccolta selvatica, la raccolta di piante selvatiche va dichiarata nella denominazione specifica, per prodotti composti nell'elenco degli ingredienti (p. es. «raccolta selvatica certificata»)

4.5 Basi di frutta e altre sostanze di base per iogurt e latticini con uno strato sottostante e mescolati e per gelati e sorbetti

4.5.1 Procedimenti di trasformazione
- miscelare
- congelare
- pastorizzare: al massimo 105 °C durante al massimo 10 minuti (eccezione: per masse di frutta che giusta il manuale per le importazioni può essere importata fresca da oltremare è ammessa una temperatura più elevata in modo che le masse di frutta possano essere trasportate non congelate).

4.5.2 Ingredienti di qualità Gemma
- zucchero
- frutta (fresca, congelata, succo, polpa, concentrato)
- noci
- cioccolato e cacao
- caffè
- vaniglia
- spezie
- amido

Non è ammesso: l'impiego di polpa di frutta sterile, colorare con succo concentrato di un frutto non menzionato nella denominazione specifica.

4.5.3 Ingredienti e additivi biologici (bio CH, bio UE o qualità equivalente)
- miele
- amido di riso nativo
- amido di tapioca

4.5.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)
- nessuno

4.5.5 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola
- pectina (non amidata) [E 440]: solo nelle basi di frutta per iogurt/latticini con uno strato sottostante

4.5.6 Imballaggio
I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 requisiti generali.

4.6 Funghi commestibili

4.6.1 Principi generali
La produzione di funghi è considerata produzione agricola. Le direttive Bio Suisse per aziende agricole e in particolare il capitolo 3.4 «Coltivazione di funghi» nella parte II nonché le relative prescrizioni della CMP e CMT vanno rispettate da parte dei produttori.

4.6.2 Procedimenti di trasformazione
I requisiti per la trasformazione di frutta e verdura valgono analogamente.

4.7 Germogli

4.7.1 Principi generali
Per la produzione di germogli si distinguono due procedimenti di produzione diversi:

a) Produzione di germogli esclusivamente con semente o altre parti della pianta, acqua e luce.
Si tratta di una trasformazione. Valgono le direttive e le prescrizione della CMT per la trasformazione secondo le direttive Bio Suisse. Per la produzione di germogli valgono le seguenti prescrizioni tecniche:
- la semente impiegata deve essere di qualità Gemma.
- l'acqua impiegata per la produzione di germogli deve essere potabile e non clorata. Se l'acqua non è fornita dal Comune, ciò va garantito mediante analisi annuali.
- prima della germogliazione i semi possono essere disinfettati con acqua calda o con una soluzione di sapone.

b) Produzione di germogli con semente e altre parti della pianta, acqua, luce e altre componenti (p. es. terra).
Si tratta di produzione agricola. Valgono le direttive Bio Suisse per aziende agricole, in particolare il capitolo 2.5 «Orticoltura e coltivazione di erbe» delle direttive Bio Suisse incluse le rispettive prescrizioni.

4.7.2 Procedimenti di trasformazione
Per la trasformazione valgono analogamente i requisiti per la trasformazione di frutta e verdura.

4.7.3 Dichiarazione
La Gemma con l'aggiunta «BIO SUISSE» (vedi 1.10.2.2) può essere usata solo se la semente per la produzione dei germogli proviene dalla Svizzera.

4.8 Erbe aromatiche fresche

4.8.1 Principi generali
La coltivazione di erbe è disciplinata nella parte II cap. 3 «Norme specifiche relative alla produzione vegetale».

Per le erbe selvatiche valgono i requisiti della parte IV «Raccolta di piante selvatiche».

Per la trasformazione valgono analogamente i requisiti per la trasformazione di frutta e verdura. L'ulteriore trasformazione di erbe fresche (p. es. in erbe essiccate, spezie, ecc.) è disciplinata nel capitolo 7 dellla prescrizione «Spezie, condimenti, brodo, minestre, salse».

4.9 Bevande fredde a base di tè, erbe, frutta e verdura (tè freddo e limonata)

4.9.1 Principi generali

La particolarità di questi prodotti è che dispongono di un lieve potenziale di inganno: nessuno si aspetta da un tè freddo alla pesca che sia costituito principalmente da pesche. Il principio secondo cui per i prodotti Gemma occorre escludere qualsiasi inganno vale però anche in questo caso, solo che, visto il potenziale minimo di inganno, per questo gruppo di prodotti sono possibili determinati allentamenti:

- Per l'aromatizzazione ora possono essere impiegati i prodotti elencati qui di seguito, i normali aromi certificati bio tuttavia non sono ammessi nemmeno in avvenire. Sono possibili prodotti ottenuti da materiale di partenza vegetale Gemma come oli essenziali, estratti e distillati. Per oli essenziali si intendono aromi estratti da materiali vegetali mediante metodi fisici (spremitura, distillazione a vapore). Dal punto di vista della legge sulle derrate alimentari gli oli essenziali sono classificati come estratti di aromi (p. es. oli di agrumi). Come mezzo di estrazione sono ammessi acqua, etanolo Gemma, olio Gemma o CO^2. Eventuali eccipienti (maltodestrina, sciroppo di zucchero invertito, sciroppo di glucosio, sciroppo di glucosio e fruttosio) devono essere biologici.
- Una bevanda costituita solo da acqua e da un estratto aromatizzante ammesso per limonate (come definito sopra) – una cosiddetta acqua aromatizzata (con un estratto invece che con un aroma come di consueto) – può essere contrassegnata con la Gemma poiché non contiene nessun aroma artificiale.
- I concentrati di succhi di frutta e di verdura sono ammessi nei tè freddi e nelle limonate mentre l'impiego di frutta e verdura in polvere non è ammesso (salvo per tè freddo e limonata solubili). Per quest'ultima è necessario inoltrare una domanda motivata. Motivo: l'essiccazione di concentrato è un'ulteriore fase di produzione e sovente sono necessarie quantità sostanziali di eccipienti per produrre la polvere.
- Colore: anche per quanto riguarda le limonate, i succhi coloranti sono ammessi solo se non sono estranei al prodotto, se quindi dal nome del prodotto si può desumere che include questo ingrediente. Dato che in una limonata le forme di zucchero non sono estranee al prodotto, la colorazione con caramello o malto colorante è sempre possibile.
- Se una limonata desta l'impressione di essere prodotta con frutta, deve contenere una determinata percentuale di frutta. La quantità dipende dalla denominazione specifica. (norme di legge) e anche dal frutto. Non è stato definito nessun valore concreto. Esempio: una limonata al gusto di limone costituita solo da acqua, zucchero, acido citrico e aroma non può recare la Gemma.
- I dolcificanti artificiali non sono ammessi.
- Succhi di frutta arricchiti: i succhi di frutta possono essere arricchiti con vitamine e minerali mediante estratti naturali.

4.9.2 Procedimenti di trasformazione

Tutti i procedimenti abituali per la fabbricazione di questi prodotti.

4.9.3 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto o che lo valorizzano
- Sciroppo di acero
- Succo concentrato di agave
- Succo concentrato di pere
- fiori
- caramello
- etanolo per la produzione dell'estratto
- estratti di piante incl. oli essenziali
- succo di frutta, succo di frutta concentrato, frutta in polvere, polpa di frutta
- succo di verdura, succo di verdura concentrato, verdura in polvere, polpa di verdura
- cereali e estratti di cereali
- spezie
- sciroppo di glucosio (sciroppo d'amido)
- luppolo
- caffè
- erbe
- malto
- tè, cacao, mate
- olio estratto da bucce di agrumi
- zucchero
- altri ingredienti

4.9.4 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- acerola (vitamina C naturale)
- miele

4.9.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- N_2, CO_2 , O_2
- acqua: acqua minerale, acqua potabile
- colture per bevande fermentate▼
- acido lattico [E 270]▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- acido citrico [E 330]▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504] come regolatori di acidità
- coadiuvanti per il filtraggio
  - filtri in cellulosa, filtri tessili, membrane: esenti da amianto e da cloro
  - farina fossile
  - bentonite
  - carbone attivo
  - perlite
  - diossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (sol di silicio)

4.9.6 Dichiarazione

La pastorizzazione e la sterilizzazione sono soggette a dichiarazione.

4.9.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 requisiti generali.

5 Cereali e prodotti a base di cereali

5.1 Requisiti generali

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di cereali e prodotti a base di cereali.

I prodotti a base di cereali Gemma devono essere il più possibile naturali. L'estrusione basata su potenti forze di taglio, elevata pressione ed alte temperature è pertanto consentita solo molto limitatamente.

L'acido ascorbico chimico di sintesi normalmente ammesso per i prodotti da forno bio va sostituito con frutta in polvere naturale biologica (acerola).

La pasta fresca alla verdura va preparata con ortaggi freschi o congelati e non solo con verdura in polvere che può essere utilizzata solo per conferire sapore e colore.

I pani e i prodotti da forno nella cui denominazione specifica figura un particolare ingrediente (p. es. latte, patate) vanno fabbricati con il prodotto fresco (non con il prodotto essiccato e in seguito ricostituito: patate cotte e ridotte in purea anziché fiocchi di patate, latte fresco anziché latte in polvere).

5.2 Cereali, leguminose, prodotti di macinazione, miscele di cereali, müesli

5.2.1 Procedimenti di trasformazione

- tutti gli usuali procedimenti meccanici di pulizia
- essiccazione
- tutti gli usuali procedimenti meccanici di triturazione
- flocculazione
- miscelatura
- la CMT può permettere da caso in caso l'estrusione delicata
- arrostire
- essicare
- vaporizzare
- soffiare

5.2.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- specie di cereali e loro farine, semole, friscello, fiocchi, faricello, crusca
- grani amidacei (p. es. grano saraceno) nonché le loro farine, ecc.
- zucchero
- frutta, noci e frutta secca
- leguminose nonché le loro farine, ecc.
- concentrati di succhi di frutta
- sementi oleose
- sciroppi di cereali
- farina di malto e estratti di malto
- oli e grassi
- glutine di frumento
- spezie

5.2.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- acerola (vitamina C naturale)
- miele

5.2.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

5.2.5 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo possono essere impiegati i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170] nonché carbonato di magnesio [E 504].
- CO_2, N_2, O_2

5.2.6 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

5.2.7 Dichiarazione

Il trattamento termico (essiccare e/o vaporizzare) di cereali interi va dichiarato.

5.3 Pani, prodotti di panetteria fine e di biscotteria incl. miscele di farina pronte

5.3.1 Procedimenti di trasformazione

- tutti gli usuali procedimenti per la preparazione della pasta
- congelazione di preparati di pasta e di pane precotto
- congelazione di pane e di prodotti di panetteria e di biscotteria per lo stoccaggio intermedio
- cottura in forno
- cottura sottovuoto (raffreddamento sottovuoto)
- la CMT può permettere da caso in caso l'estrusione delicata

5.3.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- farine di cereali, semole, friscello, fiocchi, faricello, crusca, grani di cereali
- farine per polverizzare
- farine di leguminose
- farine di grani amidacei (p. es. grano saraceno, amaranto, quinoa)
- amidi di cereali
- verdure
- farine rigonfianti
- glutine di frumento
- bevande spiritose
- confetture e marmellate nonché altri prodotti semilavorati
- latte e latticini incl. latte in polvere e burro
- uova e ovoprodotti
- zucchero e sorte di zuccheri
- sciroppo di agave
- frutta, noci e frutta secca
- spezie
- sementi oleose
- oli e grassi
- farine di malto e estratti di malto
- cacao
- cioccolato e copertura
- lievito da panetteria
- lievito acido essiccato

5.3.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- acerola (vitamina C naturale)
- miele
- fermenti per pasta acida
- fermenti per pane sulla base di cereali, farina di leguminose e miele
- farina di semi di guar (per pani speciali senza farina di frumento)

5.3.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

5.3.5 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- enzimi decomponenti i polisaccaridi: amilasi ° ▼ e emicellulasi ° ▼
- O_2, CO_2, N_2
- agenti di separazione:
  - oli e grassi puramente vegetal▼
  - cera d'api
  - cera di carnauba
- lievito in polvere con i seguenti agenti lievitanti:
  - carbonati di sodio [E 500]
  - carbonati di potassio [E 501]
  - carbonati d'ammonio [E 503]
  - carbonato di magnesio [E 504]

  miscelati con:
  - acido citrico [E 330] ▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
  - acido tartarico L(+)- [E 334]▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ricavato da uve
  - tartrato di sodio [E 335] e tartrato di potassio [E 336]▼
  - Per gli eccipienti per il lievito in polvere va escluso l'impiego di OGM▼
- idrossido di sodio [E 524] (soda caustica): solo per trattamento superficiale di biscotteria alla soda

5.3.6 Dichiarazione

- La congelazione di preparati di pasta e di pane precotto va dichiarata. La merce scongelata va contrassegnata adeguatamente, anche nella vendita sfusa.
- Gli enzimi aggiunti vanno dichiarati.

5.3.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

5.4 Paste alimentari e paste ripiene

5.4.1 Procedimenti di trasformazione

- tutti gli usuali procedimenti di trasformazione
- sbollentamento
- pastorizzazione
- essiccamento
- congelamento
- la CMT può permettere da caso in caso l'estruzione delicata

5.4.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- cereali e farine, semole, friscello
- carne e prodotti a base di carne
- uova e ovoprodotti
- zucchero
- latte e latticini
- verdura e prodotti a base di verdura
- oli e grassi
- erbe
- spezie
- glutine di frumento
- amidi di cereali

5.4.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- acerola (vitamina C naturale)
- miele
- amido di riso

5.4.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)
- nessuno

5.4.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasfomazione di origine non agricola
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo

5.4.6 Dichiarazione
La pastorizzazione di pasta fresca va dichiarata.

5.4.7 Imballaggio
I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

5.5 Fecole, glutine, sciroppi di cereali, ecc.

5.5.1 Principi generali
Separazione: per garantire la separazione va data la preferenza alla produzione per partite.

5.5.2 Procedimenti di trasformazione
- lavaggio
- filtraggio
- concentrazione
- macinazione
- essiccamento (essiccamento a cilindri ruotanti e per polverizzazione)
- idrolisi enzimatica
- decolorazione: con un filtro a carbone attivo o con uno scambiatore di ioni.

5.5.3 Ingredienti di qualità Gemma
- cereali e farine, semole, friscelli
- patate
- amidi di frumento

5.5.4 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente
- Succo e concentrato di limone biologici: coadiuvante per la trasformazione per l'idrolisi dell'amido

5.5.5 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)
- nessuno

5.5.6 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo possono essere impiegati i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170] nonché carbonato di magnesio [E 504]
- enzimi: amilasi ° ▼
- regolazione del valore pH, prodotti ammessi per la flocculazione dell'amido e per la liquefazione degli amidi:
  - acido citrico [E 330]▼, acido lattico [E 270]▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
  - carbonato di sodio [E 500]

5.5.7 Imballaggio
I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

6 Uova e ovoprodotti

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di uova e di ovoprodotti.

Le uova Gemma vanno contrassegnate in modo che i consumatori ottengano le informazioni importanti relative alla conservabilità e alla rintracciabilità delle uova fino al produttore. Le uova Gemma vanno colorate con materiali naturali, i coloranti sintetici non sono ammessi.

6.1 Tutti gli ovoprodotti

6.1.1 Estensione di validità e definizioni

La presente prescrizione è valida per il commercio e la trasformazione di uova della gallina domestica (gallus domesticus) e di altre specie di uccelli come p. es. oche, anatre, tacchine e quaglie.

Valgono le definizioni della legislazione sulle derrate alimentari. Vanno osservate in particolare l'Ordinanza concernente il mercato delle uova (Ordinanza sulle uova, OU, 916.371) e l'Ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale (817.022.108), capitolo Uova e ovoprodotti.

6.1.2 Materie prime (fornitori di uova)

Possono essere impiegate unicamente uova di produttori che soddisfano i requisiti per la commercializzazione con il marchio Gemma. Oltre al «Certificato per prodotti biologici» occorre inoltre richiedere ad ogni fornitore il «Riconoscimento Gemma» sulla quale è menzionato se l'azienda è autorizzata a commercializzare uova con il marchio Gemma.

6.1.3 Contrassegno e stampigliatura delle uova

- Le uova che giungono nel commercio con licenza come uova da consumo devono essere contrassegnate con il marchio Gemma, la data di deposizione e il numero dell'azienda da parte del produttore in azienda o da parte del commerciante con licenza stesso.
- Le uova che non giungono direttamente dal produttore al consumatore finale ma che sono vendute tramite terzi (negozio in paese, mercato) vanno contrassegnate con il marchio Gemma e il numero dell'azienda da parte del produttore. La data di deposizione e l'ente di certificazione deve figurare sulla confezione o sulla fascetta. I timbri per uova possono essere ordinati presso lo shop di Bio Suisse. Nel timbro sono integrati la Gemma, il numero aziendale individuale e un CH.
- Per quanto concerne le uova trasformate in prodotti liquidi o in uova colorate, non è necessario che ogni singolo uovo sia contrassegnato con gli elementi indicati sopra, è sufficiente che sia contrassegnato il contenitore commerciale successivo per grandezza (p. es. gabbietta di plastica con cartoni da 30). La rintracciabilità deve essere garantita senza lacune.
- Le uova vendute direttamente dal produttore al consumatore finale non devono essere stampigliate. I dati dell'azienda Gemma o il numero dell'azienda e la dichiarazione della data di deposizione e dell'ente di certificazione possono invece figurare sulla confezione o sulla fascetta o in caso di vendita sfusa possono essere indicati su un cartello.

6.2 Uova

6.2.1 Procedimenti di trasformazione

- lavaggio meccanico
- controllo mediante luce o luce UV

6.2.2 Ingredienti di qualità Gemma

- uova

6.2.3 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- coloranti per stampigliare le uova ammessi secondo ODerr.

6.2.4 Imballaggio

- i requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali
- scatole di cartone

Non sono ammesse: scatole di plastica (salvo per uova colorate)

6.3 Ovoprodotti liquidi

6.3.1 Prodotti ammessi

- uovo intero
- tuorlo (giallo)
- albume (bianco)

6.3.2 Procedimenti di trasformazione

- rompere il guscio e separare
- mescolare
- pastorizzare
- congelare

Non è ammessa: pastorizzazione con microonde

6.3.3 Ingredienti di qualità Gemma

- uova di tutte le grandezze incl. altre varietà e uova fissurate
- zucchero

6.3.4 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

6.3.5 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

6.3.6 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- tutti i tipi di sale commestibile, se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- O_2, CO_2, N_2

Non sono ammessi: acido solforoso, emulsionanti

6.3.7 Imballaggio

I principi inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

6.4 Ovoprodotti essiccati °

6.4.1 Prodotti ammessi

Tutti i tipi di polvere d'uova (uovo intero, tuorlo [giallo], albume [bianco])

6.4.2 Procedimenti di trasformazione

- rompere il guscio e separare
- mescolare
- pastorizzazione
- trattamento termico a spruzzo (atomizzazione)

6.4.3 Ingredienti di qualità Gemma

- uova di tutte le grandezze incl. altre varietà, uova fissurate risp. ovoprodotti liquidi
- zucchero

6.4.4 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

tutti i tipi di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo.

Non sono ammessi: antiagglomeranti, addensanti

6.4.5 Imballaggio

I principi inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

6.5 Ovoprodotti cotti

6.5.1 Prodotti ammessi

- uova cotte e sgusciate (uova traiteur)
- uova cotte e colorate (uova sode)

Non sono ammesse: uova in barre

6.5.2 Procedimenti di trasformazione

- lavaggio meccanico
- cottura: una volta sola a pressione normale
- sgusciare
- colorare con coloranti ammessi

Non è ammessa: cottura ripetuta

6.5.3 Ingredienti di qualità Gemma

- uova
- aceto

6.5.4 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

6.5.5 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

6.5.6 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata mediante metodi fisici
- tutti i tipi di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- acido lattico [E 270]▼: solo forma prodotta in modo puramente micro-biologico
- coloranti per colorare e stampigliare i gusci delle uova composti dalle seguenti componenti:
  - succhi di frutta e di verdura coloranti naturalmente, i loro concentrati e polveri, spezie coloranti nonché altri alimenti coloranti
  - legni e altre parti di piante coloranti come p. es. legno di campeccio, legno di fustetto, legno rosso, legno di sandalo, guscio di noce, radice di garanza, semi di annatto, fiori di malva, maté
  - coloranti presenti naturalmente nelle derrate alimentari e ottenuti con procedimenti fisici (curcumina [E 100], riboflavina [E 101], caroteni [E 160], xantofilla [E 161], rosso di barbabietola, betanina [E 162], antociani [E 163], clorofilla [E 140]). I coloranti modificati chimicamente e identici alla natura in genere sono vietati. La regolazione del pH è ammessa.
  - cocciniglia, acido carminico, carminio [E 120]: estratto del coccus cacti inclusi composti d'ammoniaca
  - carbone vegetale (carbo medicinalis vegetalis [E 153]): carbone vegetale con le caratteristiche del carbone medicinale
- sostanze per copertura:
  - grassi animali naturali
  - gommalacca [E 904] (resina naturale della cocciniglia Tachardia lacca) non decolorata con cloro
  - silicato di calcio [E 552] e silicato di magnesio [E 553a]
  - cera d'api [E 901] in qualità bio
  - cera di carnauba [E 903]
  - gelatina alimentare
  - oli vegetali di qualità bio
  - gomma arabica [E 414]
- solventi:
  - acqua
  - etanolo
- altri additivi per la fabbricazione di coloranti:
  - tutti gli additivi alimentari giusta l'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica, appendice 3, parte A, lettera A.1

Non sono ammessi: acido benzoico, acido acetico, coloranti sintetici

6.5.7 Imballaggio

I principi inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

7 Spezie, condimenti, brodi, minestre e salse

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di spezie, condimenti, brodi, minestre e salse.

Trasformando spezie Gemma e erbe aromatiche Gemma vanno conservati l'aroma e il sapore delle preziose materie prime. La sterilizzazione con vapore saturo può essere applicata solo per i prodotti che sono ulteriormente trasformati per garantire la necessaria sicurezza dei prodotti. I prodotti trattati con vapore saturo vanno contrassegnati come tali.

7.1 Spezie

7.1.1 Definizioni

Valgono le definizioni della legislatura svizzera sulle derrate alimentari.

7.1.2 Qualità degli ingredienti impiegati

Le spezie e le miscele di spezie commercializzate con la Gemma come prodotti a sé stanti devono per principio essere prodotte al 100 % con materie prime Gemma.

7.1.3 Spezie pure, miscele di spezie e estratti aromatici

7.1.3.1 Procedimenti di trasformazione

- tagliare
- essiccare
- macinare
- miscelare
- granulare
- estrarre con acqua, alcol o CO_2
- concentrare e/o essiccare gli estratti liquidi
- sterilizzare con vapore saturo spezie destinate all'ulteriore trasformazione o alla gastronomia
- affumicare

Non è ammessa: la sterilizzazione con vapore saturo di spezie destinate come tali alla vendita al dettaglio.

7.1.3.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- spezie
- verdure
- erbe
- altre parti di piante
- farine
- amidi
- zucchero
- alcol per l'estrazione

7.1.3.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

7.1.3.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

7.1.3.5 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- O_2, $CO_2$2, N_2
- diossido di silicio [E 551], carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]: ammessi come antiagglomeranti per erbe e spezie

7.1.3.6 Dichiarazione

- le erbe e le spezie che rappresentano meno del 2 % del peso totale possono rientrare nella definizione generale di spezie e/o erbe.
- la sterilizzazione con vapore saturo va dichiarata nella lista degli ingredienti.
- l'antiagglomerante va dichiarato.

7.1.3.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

7.1.4 Erbe e miscele di erbe essiccate

7.1.4.1 Procedimenti di trasformazione

- tagliare
- essiccare
- sbriciolare
- macinare
- miscelare
- sterilizzare con vapore saturo erbe destinate all'ulteriore trasformazione e alla gastronomia.

Non è ammessa: la sterilizzazione con vapore saturo di spezie destinate come tali alla vendita al dettaglio.

7.1.4.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- erbe
- spezie
- altre parti di piante

7.1.4.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

7.1.4.4 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- O_2, CO_2, N_2
- diossido di silicio [E 551], carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]: ammessi come antiagglomeranti per spezie e erbe
- legno non trattato, trucioli e farina di tutti gli alberi indigeni per affumicare

7.1.4.5 Dichiarazione

- le erbe e le spezie che rappresentano meno del 2 % del peso totale possono rientrare nella definizione generale di erbe.
- la sterilizzazione con vapore saturo va dichiarata nella lista degli ingredienti.
- l'antiagglomerante va dichiarato.

7.1.4.6 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

7.1.5 Sali aromatici e sali alle erbe

7.1.5.1 Procedimenti di trasformazione

- miscelare
- tagliare
- macinare
- essiccazione (incl. essiccazione sotto vuoto) di miscele di sale con erbe, spezie e verdure fresche

7.1.5.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- spezie
- verdure
- erbe
- zucchero

7.1.5.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH/bio UE o qualità equivalente)

- nessuno

7.1.5.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- laminarie

7.1.5.5 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- O_2, CO_2, N_2
- sale: sono ammessi i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170] nonché carbonato di magnesio [E 504]
- diossido di silicio [E 551], carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]: ammessi come agenti di separazione/antiagglomeranti per erbe e spezie
- cloruro di potassio (ingrediente di origine non agricola in prodotti poveri di sodio)

7.1.5.6 Dichiarazione

- le erbe e le spezie che rappresentano meno del 2 % del peso totale possono rientrare nella definizione generale di spezie e/o erbe.
- l'antiagglomerante va dichiarato.
- Per il contrassegno con la Gemma con l'aggiunta BIO SUISSE di questi prodotti solitamente molto salati il 90% degli ingredienti di origine agricola e il 90% di tutti gli ingredienti devono provenire dalla Svizzera. Nel sale alle erbe svizzero anche il sale deve provenire dalla Svizzera.
- Le miscele di spezie impiegate dai macellai per l'ulteriore lavorazione contengono spesso ingredienti e additivi speciali ammessi solo per prodotti a base di carne. Questi prodotti non possono essere contrassegnati con la Gemma bensì devono recare la dicitura «ammesso per prodotti a base di carne Gemma».

7.1.5.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

7.1.6 Preparazioni a base di spezie e erbe

7.1.6.1 Procedimenti di trasformazione

- miscelare
- tagliare
- scottare
- congelare
- mettere sott'olio
- mescolare con sale
- pastorizzare (la CMT può permettere di caso in caso la doppia pastorizzazione)

7.1.6.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- spezie
- verdure
- erbe
- zucchero
- oli e grassi
- estratto di lievito
- farine e amidi
- noci
- formaggio

7.1.6.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- maltodestrina

7.1.6.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

7.1.6.5 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- O_2, CO_2, N_2
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo possono essere impiegati i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504].
- diossido di silicio [E 551], carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504]: ammessi come antiagglomeranti per erbe e spezie

7.1.6.6 Dichiarazione
- le erbe e le spezie che rappresentano meno del 2 % del peso totale possono rientrare nella definizione generale di spezie e/o erbe.
- l'antiagglomerante va dichiarato. Eccezione: l'antiagglomerante non più specificamente attivo apportato con il sale (additivo riportato) non deve essere dichiarato.
- la pastorizzazione è soggetta a dichiarazione

7.1.6.7 Imballaggio
- i requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.
- sono eccezioni specifiche dei prodotti: fogli compositi di alluminio

7.2 Senape

7.2.1 Procedimenti di trasformazione
- triturazione meccanica dei semi di senape
- miscelazione

7.2.2 Ingredienti di qualità Gemma
- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- semi di senape
- aceto
- vino
- zucchero
- verdure e prodotti a base di verdura
- succhi e concentrati di agrumi
- frutta
- farine e amidi
- erbe
- spezie

7.2.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)
- miele
- aceto di alcol
- amido di riso

7.2.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)
- nessuno

7.2.5 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- acido citrico [E 330]▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico

Non sono ammessi: aromi, addensanti, esaltatori di sapidità

7.2.6 Dichiarazione
Le erbe e le spezie che rappresentano meno del 2 % del peso totale possono rientrare nella definizione generale di spezie e/o erbe.

7.2.7 Imballaggio
- i requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.
- i tubetti di alluminio sono ammessi

7.3 Salsa di soia e condimenti liquidi

7.3.1 Procedimenti di trasformazione
- arrostire e cuocere a vapore prodotti di partenza
- fermentare
- pastorizzare (la CMT può permettere di caso in caso la doppia pastorizzazione)
- filtrare
- pressare

Non è ammessa: idrolisi acida

7.3.2 Ingredienti di qualità Gemma
- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- soia
- cereali
- autolisato di lievito
- erbe
- spezie
- verdura

7.3.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)
- miele

7.3.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)
- nessuno

7.3.5 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- mezzi ausiliari per la filtrazione:
  – farina fossile
- aspergillus sojae▼
- pediococcus halophilus▼
- saccharomyces rouxii▼

Non è ammesso: esaltatore di sapidità

7.3.6 Dichiarazione
La pastorizzazione e la sterilizzazione sono soggette a dichiarazione.

7.3.7 Imballaggio
I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

7.4 Tutti i prodotti a base di brodo, di minestre e di salse

7.4.1 Principi generali
I concentrati e i prodotti secchi possono essere commercializzati come tali.

Per l'impiego di concentrati/prodotti in polvere come prodotti semilavorati nella trasformazione di derrate alimentari vanno osservate le seguenti limitazioni:
- la produzione di salse ecc. con miscele in polvere pronte e componenti liquide è ammessa, a condizione che non si tratti di una vera e propria ricostituzione. È p. es. ammesso mescolare una miscela di spezie e amido con liquido.
- l'impiego di polvere e paste (p. es. brodo o salsa d'arrosto in polvere) è ammesso, a condizione che il prodotto finale non desti l'impressione che sia stato preparato fresco. L'impiego può essere autorizzato anche se contemporaneamente viene aggiunta acqua.
- l'impiego è ammesso se i prodotti in polvere hanno un proprio carattere di condimento.
- la preparazione di salse ecc. con salse in polvere e liquido non è ammessa se si tratta di una ricostituzione.

7.4.2 Brodo

7.4.2.1 Procedimenti di trasformazione
- miscelare
- cuocere
- pastorizzare
- sterilizzare
- essiccare
- concentrare

Non sono ammessi: ricostituzione di concentrati e polveri, esaltatori di sapidità

7.4.2.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- verdura
- erbe
- spezie
- grassi e oli
- lievito e estratto di lievito
- farine e amidi
- zucchero
- carne e ossa
- proteine vegetali idrolizzate per azione enzimatica

7.4.2.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

7.4.2.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

7.4.2.5 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o acqua demineralizzata con metodi fisici
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo possono essere impiegati i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504].

Non sono ammessi: esaltatori di sapidità

7.4.2.6 Dichiarazione

- la pastorizzazione e la sterilizzazione sono soggette a dichiarazione.
- l'antiagglomerante va dichiarato. Eccezione: antiagglomerante non più specificamente attivo apportato con il sale (additivi riportati) non deve essere dichiarato.
- le proteine vegetali idrolizzate per azione enzimatica▼ vanno dichiarate

7.4.2.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

7.4.3 Minestre e salse

7.4.3.1 Principi generali

Le salse classiche vanno preparate con gli ingredienti usuali nei libri di testo. Valgono le buone prassi di fabbricazione della gastronomia.

Per la preparazione di una salsa che per la denominazione specifica desta l'impressione di essere prodotta a base di latticini (p. es. besciamella, salsa alla panna) non possono essere impiegati grassi vegetali. Eccezione: quantità minime per soffriggere le verdure. La parte di grassi vegetali del grasso totale non deve superare il 10 %. È fatta deroga da questa regola per p. es. prodotti contrassegnati come prodotti puramente vegetali.

L'impiego di roux pronto è ammesso.

7.4.3.2 Procedimenti di trasformazione

- miscelare
- cuocere
- pastorizzare
- sterilizzare
- essiccare
- concentrare
- omogeneizzare

Non è ammessa: ricostituzione di concentrati e prodotti in polvere

7.4.3.3 **Ingredienti di qualità Gemma**

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- verdura e prodotti a base di verdura
- frutta
- erbe
- spezie
- grassi e oli
- aceto
- vino, birra, acqueviti
- farine e amidi
- succhi e succhi concentrati di agrumi
- latte e latticini (p. es. burro, panna, iogurt)
- uova
- zucchero
- carne e ossa

7.4.3.4 **Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)**

- miele
- farina di semi di carrube [E 410] e farina di semi di guar [E 412]

7.4.3.5 **Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)**

- nessuno

7.4.3.6 **Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola**

- CO_2, O_2, N_2
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo possono essere impiegati i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170], carbonato di magnesio [E 504].
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici

Non sono ammessi: carragenina [E 407], xanthan [E 415], alginati, amidi modificati, esaltatori di sapidità

7.4.3.7 **Dichiarazione**

- la pastorizzazione e la sterilizzazione sono soggette a dichiarazione.
- l'antiagglomerante va dichiarato. Eccezione: antiagglomerante non più specificamente attivo apportato con il sale (additivi riportati) non deve essere dichiarato.

7.4.3.8 **Imballaggio**

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

8 Oli e grassi vegetali

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di oli e grassi vegetali.

Per la trasformazione di oli e grassi commestibili vanno mantenute per quanto possibile inalterate le componenti preziose dal punto di vista della fisiologia nutrizionale. Grazie alla trasformazione delicata gli oli Gemma e i grassi Gemma presentano un'elevata qualità sensoriale. Gli oli commestibili destinati al consumo diretto devono adempiere ai requisiti per «olio commestibile spremuto a freddo» giusta il diritto in materia di derrate alimentari, gli oli commestibili destinati all'ulteriore trasformazione a temperature inferiori a 100 °C (p. es. maionese, salse per insalata) vanno raffinati con i procedimenti per la trasformazione autorizzati da Bio Suisse e vaporizzati cautamente una sola volta a 130 °C. La trasformazione chimica come la transesterificazione e l'idratazione dei grassi è vietata.

8.1 Oli commestibili per il consumo diretto

Gli oli commestibili per il consumo diretto devono adempiere i requisiti per «olio commestibile spremuto a freddo» secondo il diritto in materia di derrate alimentari.

8.1.1 Procedimenti di trasformazione

- procedimenti meccanici usuali per pulire, pelare e preparare la materia prima, che tuttavia non può essere riscaldata oltre 50 °C.
- spremitura meccanica con temperatura di uscita di al massimo 50 °C
- tostatura (la tostatura di semi di zucca e di noci è ammessa, va osservata la relativa dichiarazione secondo il diritto in materia di derrate alimentari)
- centrifugazione
- decantazione
- filtrazione

Non sono ammessi: cauta vaporizzazione/deodorizzazione, raffinazione, neutralizzazione, chiarificazione.

8.1.2 Ingredienti in qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- sementi oleose risp. oli grezzi
- erbe
- spezie

8.1.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

8.1.4 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- materiali da filtraggio esenti da amianto

Non sono ammessi: acido citrico, carbone attivo, idrossido di sodio, terra grigia, assorbenti

8.1.5 Imballaggio

- i requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali
- barattoli di latta stagnata

8.2 Oli e grassi per arrostire e friggere nonché per la lavorazione successiva °

8.2.1 Procedimenti di trasformazione

- procedimenti meccanici usuali per pulire, pelare e preparare la materia prima
- spremitura meccanica
- centrifugazione
- decantazione
- filtrazione
- degommare
- disacidificazione (con procedimenti fisici)
- lavaggio
- seccaggio sotto vuoto
- chiarificazione/scoloritura
- frazionamento termico (ricristallizzazione/frazionamento a secco)
- vaporizzazione/deodorazione:
  - oli e grassi per la lavorazione successiva sotto 100 °C (p. es. oli per la margarina commestibile o per la produzione di maionese) possono essere raffinati con i procedimenti precedenti e le sostanze ausiliarie per la trasformazione autorizzate a tale scopo, tuttavia possono essere vaporizzati una sola volta a 130° al massimo. Questo olio non può recare la dicitura vaporizzato cautamente giusta l'Ordinanza del DFI concernente l'olio e il grasso commestibili nonché i prodotti da essi ottenuti (817.022.105).
  - oli e grassi per la lavorazione successiva sopra 100 °C e per arrostire e friggere (p. es. oli per friggere): nessuna limitazione della temperatura di deodorazione.

Non sono ammesse: estrazione con solventi organici, modificazione chimica (idratare/indurire, transesterificare) neutralizzazione con NaOH (eccezione: produzione di olio con semi di colza).

8.2.2 Ingredienti in qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- sementi oleose risp. grassi e oli vegetali
- erbe
- spezie

8.2.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

8.2.4 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acido citrico [E 330]▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico, solo per degommare
- acqua: solo per degommare e il lavaggio
- sale: solo per lavare
- carbone attivo: solo per chiarificare
- bentonite: solo per chiarificare
- perlite: solo per filtrare
- farina fossile: solo per filtrare
- materiali da filtraggio esenti da amianto
- O_2, CO_2, N_2

Non sono ammessi: acido fosforico, argille attivate, nichel e altri catalizzatori per l'idratazione dei grassi nonché la transesterificazione.

8.2.5 Imballaggio

- i requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali
- barattoli di latta stagnata

8.3 Margarina °

8.3.1 Procedimento di trasformazione

- emulsionare
- pastorizzare
- cristallizzare

8.3.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- grassi e oli vegetali, trasformati secondo le prescrizioni Bio Suisse. Vanno osservati i requisiti per la deodorazione/vaporizzazione a seconda dell'impiego previsto:
  - oli e grassi per la trasformazione successiva sotto 100 °C: cauta vaporizzazione/deodorazione al massimo a 130 °C (una volta)[21].
- burro (grasso di latte)
- grassi animali
- latte e latticini
- uova e ovoprodotti
- zucchero e sorte di zucchero
- erbe
- spezie

Non è ammesso: l'impiego di grasso indurito

8.3.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

8.3.4 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutti i tipi di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo possono essere impiegati i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170] nonché carbonato di magnesio [E 504].
- acido citrico [E 330]▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- lecitina [E 322]: di qualità biologica controllata
- O_2, CO_2, N_2

Non sono ammessi: coloranti, antiossidanti (anche naturali) conservanti, aromi

8.3.5 Dichiarazione

- l'impiego di grassi animali va dichiarato nella denominazione specifica
- dichiarazione della pastorizzazione nel campo visivo della denominazione specifica

8.3.6 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

8.4 Maionese

8.4.1 Procedimento di trasformazione

- mischiare
- emulsionare/omogeneizzare
- pastorizzare (solo per maionese a basso contenuto calorico)

8.4.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- oli e grassi vegetali trasformati secondo le prescrizioni Bio Suisse (oli e grassi per l'ulteriore trasformazione a meno di 100 °C)
- aceto
- senape
- succo di limone
- zucchero e sorte di zucchero
- uova e ovoprodotti
- tuorlo modificato per azione enzimatica▼ (solo per maionese a basso contenuto calorico)
- erbe
- spezie
- amido e amido pregelatinizzato (solo per maionese a basso contenuto calorico)

8.4.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

[21] Margarine per arrostire e friggere: nessuna limitazione della temperatura di deodorizzazione.

8.4.4 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutti i tipi di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo possono essere impiegati i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170] nonché carbonato di magnesio [E 504].
- O_2, CO_2, N_2

Non sono ammessi: addensanti, intensificatori di sapore

8.4.5 Dichiarazione

- La pastorizzazione va dichiarata.

8.4.6 Imballaggio

- i requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali
- sono ammessi i tubetti in alluminio

8.5 Salsa per insalata

8.5.1 Procedimento di trasformazione

- mischiare
- emulsionare/omogeneizzare
- pastorizzare

8.5.2 Ingredienti di qualità Gemma

- Come per maionese, inoltre:
- latte e latticini
- verdura e prodotti a base di verdura
- spezie e preparazioni a base di spezie
- senape
- vino
- amidi non modificati

8.5.3 Ingredienti biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- brodo vegetale
- amido di riso naturale
- amido di topinambur naturale
- amido di tapioca naturale

Non sono ammessi: senape con addensanti, brodo con aromi

8.5.4 Ingredienti agricoli di origine non biologica (max. 5 %)

- nessuno

8.5.5 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- tutti i tipi di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo
- se l'antiagglomerante contenuto nel sale è ancora specificamente attivo possono essere impiegati i seguenti antiagglomeranti: carbonato di calcio [E 170] nonché carbonato di magnesio [E 504].
- O_2, CO_2, N_2

Non sono ammessi: emulsionanti, addensanti, acido citrico, intensificatori di sapore

8.5.6 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

9 Alcolici e aceto

9.1 Birra

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di birra.

La birra Gemma deve corrispondere alla legge bavarese sulla purezza della birra secondo la quale deve contenere solo acqua, lievito, luppolo e malto di cereali. Non è consentito l'impiego di coloranti. Non sono neppure ammessi i procedimenti che accorciano il naturale processo di fabbricazione della birra. Per birre speciali è ammesso l'impiego di altri ingredienti specifici.

9.1.1 Procedimenti di trasformazione

- Infusione, decozione
- essiccazione: luppolo
- essiccazione, torrefazione; malto
- filtraggio
- raffreddamento
- centrifugazione
- pastorizzazione (pastorizzazione rapida)
- correzione dei valori pH con ceppi di acidi lattici naturali o con malto acido

Non sono ammessi: trattamento del luppolo e del malto con zolfo o SO_2, procedimento di fermentazione rapida superiore a 12 °C per birre di bassa fermentazione, fermentazione sotto pressione, fermentazione mediante agitazione.

9.1.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto (tutti gli ingredienti per la birra sono aggiunti nella sala di cottura)
- malto per birra a base di cereali
- la parte di cereali che danno il nome al prodotto deve rappresentare almeno il 50% al momento della trasformazione
- coni di luppolo e luppolo in pellets (nessun estratto di luppolo, nessun estratto isomerizzato di luppolo)
- fiori di canapa, estratto di canapa (solo in combinazione con fiori di canapa)

Non sono ammessi: grani crudi di frumento e orzo e zucchero (salvo per specialità), malto colorante liquido, trebbie di luppolo e birre di recupero.

La fabbricazione di birre speciali (p. es. birra di riso, birra al lampone, ecc.) e di bevande a base di birra è ammessa e va autorizzata di caso in caso dalla CMT.

9.1.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

9.1.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

9.1.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o acqua demineralizzata (distillazione, osmosi inversa, idrossido di calcio per regolare la durezza dell'acqua)
- lievito per fermentazione alta e bassa▼
- mezzi ausiliari per il filtraggio:
  - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane: esenti da amianto e da cloro
  - farina fossile
  - perlite (ammessi solo per il filtraggio)
  - carbone attivo (per birra analcolica)
- N_2 (può essere impiegato come gas propulsore)
- CO_2 (non per l'aggiunta successiva alla birra, eccezione: birra analcolica)
- acqua, etanolo, CO_2: agente estrattivo per la fabbricazione dell'estratto di canapa

Non sono ammessi: PVPP, bentonite, oligoelementi e vitamine per una migliore fermentazione, acido ascorbico per fissare l'ossigeno dell'aria nella bottiglia/nel barile.

9.1.6 Dichiarazione
La pastorizzazione (pastorizzazione rapida) va dichiarata.

9.1.7 Imballaggio
I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

9.2 Vino e spumante
I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di vino e spumante.

La qualità dei vini Gemma e degli spumanti Gemma deve essere elevata. Le misure volte a incrementare la qualità vanno adottate già nel vigneto e devono proseguire con il lavoro pulito ed accurato in cantina. L'impiego di additivi e di coadiuvanti per la trasformazione va ridotto al minimo possibile e allo stretto necessario.

9.2.1 Procedimenti di trasformazione[22]
- procedimento tradizionale di vinificazione
- riscaldamento del mosto
- collaggio
- chiarificazione
- filtraggio (inclusa microfiltrazione, grandezza dei pori almeno 0,2 micrometri)
- evaporazione sotto vuoto, osmosi inversa (per l'impiego di questi due procedimenti per l'arricchimento del mosto non è ammessa l'ulteriore aggiunta di zucchero, di mosto d'uva concentrato o di mosto d'uva concentrato rettificato).

Non sono ammessi: nanofiltrazione e ultrafiltrazione

9.2.2 Ingredienti di qualità Gemma
- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- uva
- vino
- succo d'uva
- mosto concentrato di uva
- mosto concentrato di uva rettificato
- zucchero (Svizzera: qualità Gemma; estero: qualità bio)

La gradazione alcolica naturale può essere aumentata di al massimo 1,25 in volume (che corrisponde a 2,5 kg di saccarosio per hl di mosto) con l'aggiunta di zucchero, mosto concentrato di uva o mosto concentrato di uva rettificato. Fanno eccezione i vini di uve labrusca e gli spumanti, la cui gradazione alcolica può essere aumentata di al massimo 2 % in volume (corrisponde a 4 kg/hl).

9.2.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)
- albume di uovo di gallina (Svizzera: qualità Gemma; estero: qualità bio)
- latte magro (Svizzera: qualità Gemma; estero: qualità bio)
- lievito per la chiarificazione (Svizzera: qualità Gemma; estero: da aziende certificate da Bio Suisse)
- caseina
- proteina vegetale
- gelatina alimentare

9.2.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)
- Lievito inattivato▼: se indice di formolo < 14

[22] Giusta le direttive Bio Suisse la vinificazione è soggetta a un controllo obbligatorio della cantina..

9.2.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- microorganismi:
  - lieviti selezionati▼ (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico)
  - fermenti batterici per iniziare la disacidificazione▼ (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico)
- additivi e coadiuvanti per la trasformazione:
  - pectinasi▼
  - carbone attivo (solo per mosto)
  - fosfato di ammonio (idrogenofosfato di ammonio): se indice di formolo < 14, dosaggio max. 0,5 g/l
  - fosfato di ammonio (idrogenofosfato di ammonio) per spumante max. 0,3 g/l
  - carbonato di calcio
  - bitartrato di potassio
  - acido L(+)- tartarico [E 334]▼: ricavato da uve
  - solfato di rame
  - colla di pesce solida
  - diossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (soll di silicio))
  - zolfo: solo per il trattamento delle botti
  - gas tecnici: N_2, CO_2, O_2, Ar
- Conservanti:
  - SO_2 [E 220] puro e in soluzione acquosa
  - Metabisolfito di potassio [E 224]

    Contenuto totale di SO_2:

Tenore di zucchero residuo	< 2g/l	2–5 g/l	> 5g/l
Vino bianco	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l
Rosato	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l
Vino rosso	100 mg/l	120 mg/l	170 mg/l

- mezzi ausiliari per il filtraggio:
  - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane: esenti da amianto e da cloro
  - farina fossile
  - bentonite
  - perlite
- per vini speciali vale l'OrdB/RegB-UE

Non sono ammessi: tannini acquistati, non provenienti dall'azienda

9.2.6 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

9.3 Sidro e vino di frutti

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di sidro e vino di frutti.

La qualità del sidro e del vino di frutti Gemma deve essere elevata. Il lavoro pulito ed accurato permette un minor uso di additivi e di coadiuvanti per la trasformazione che vanno impiegati solo se sono necessari dal punto di vista tecnologico.

9.3.1 Procedimenti di trasformazione

- estrazione meccanica del succo
- chiarificazione
- collaggio
- filtraggio (inclusa microfiltrazione, grandezza dei pori almeno 0,2 micrometri)
- pastorizzazione

Non sono ammessi: produzione di vini di concentrati/ricostituzione, nanofiltrazione e ultrafiltrazione

9.3.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- frutta e bacche risp. i loro succhi
- zucchero (Svizzera: qualità Gemma; estero: qualità bio)

9.3.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- caseina
- gelatina alimentare

9.3.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

9.3.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o acqua demineralizzata con metodi fisici
- lieviti selezionati▼
- gas tecnici: N_2, CO_2, O_2, Ar
- mezzi ausiliari per il filtraggio:
  - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane: strati filtranti esenti da amianto e da cloro
  - farina fossile
  - bentonite
  - carbone attivo (solo per mosto)
  - perlite
  - diossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (sol di silicio)
- fosfato di ammonio per spumante, max. 0,3 g/l
- coadiuvanti per la trasformazione:
  - pectinasi▼
  - albume di gallina (Svizzera: qualità Gemma; estero: qualità bio)
  - colla di pesce solida
  - latte magro (Svizzera: qualità Gemma; estero: qualità bio)
- additivi:
  - SO_2 [E 220] puro e in soluzione acquosa
  - metabisolfito di potassio [E 224]
    Tenore totale di SO_2:

vini di frutta senza aggiunta di zucchero (incl. sidro di mele e di pere), nonché vino di miele	50 mg/l
per sidro di mele e di pere con aggiunta di zucchero o succo di frutta concentrato dopo la fermentazione	100 mg/l

9.3.6 Dichiarazione

La pastorizzazione va dichiarata.

9.3.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

9.4 Bevande spiritose e acquavite

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di bevande spiritose e acquavite.

Le bevande spiritose e l'acquavite devono disporre della massima qualità sensoriale possibile.

La produzione di distillati e di altre bevande spiritose deve avvenire secondo la buona prassi di produzione (BPP).

- impiegare solo materie prime pulite, mature e sane
- acidificazione del mosto a pH 3,0–3,2
- fermentazione con chiusura di fermentazione
- distillazione rapida, durata di deposito del mosto al massimo 2 mesi

9.4.1 Requisiti particolari

- le mele cotogne vanno lavate e private della lanugine prima di essere tagliate
- i noccioli delle ciliegie non vanno feriti
- le prugne, le albicocche e le pesche possono essere macerate con o senza nocciolo
- le vinacce di uva nera e la feccia di vino vanno distillate subito
- le patate e i cereali possono essere zuccherati con malto o enzimi. Questi tipi di mosto vanno distillati immediatamente a fermentazione terminata

9.4.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- frutta e bacche
- erbe
- radici
- cereali
- alcol per macerazione (acquavite) e liquore
- malto d'orzo per la saccarificazione dell'amido
- zucchero
- uova per liquore

9.4.3 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile e acqua demineralizzata con metodi fisici
- lieviti selezionati▼
- acido lattico[E 270]▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- enzimi▼
- mezzi ausiliari per il filtraggio:
  - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane: strati filtranti esenti da amianto e da cloro
  - farina fossile
  - bentonite
  - carbone attivo
  - perlite
  - diossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (sol di silicio)

9.5 Aceto

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di aceto.

L'aceto è un prodotto naturale ottenuto mediante fermentazione di un succo di frutta e successiva ossidazione. Questo processo naturale va influenzato con misure tecnologiche solo nei limiti dello stretto necessario.

9.5.1 Procedimenti di trasformazione

- collaggio
- chiarificazione
- filtraggio
- pastorizzazione
- standardizzazione: la standardizzazione con acqua va evitata. Tuttavia, se è necessaria, vanno rispettati i seguenti valori minimi:
  - aceto di sidro: acido totale, calcolato come acido acetico 50 g/l
  - aceto di vino: acido totale, calcolato come acido acetico 60 g/l
  - una standardizzazione alternativa (p. es. alcol residuo, zucchero residuo, immagazzinamento) è ammessa

Non sono ammessi: produzione di aceto Gemma di concentrato ricostituito (trasformazione inutile), trattamento con zolfo (un eventuale trattamento con zolfo deve avvenire a livello di vino secondo il capitolo 2.4)

9.5.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- vino (uva)
- sidro (frutta)
- vino di bacche (bacche)
- siero di latte
- malto
- birra
- erbe
- spezie
- funghi

9.5.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- miele

9.5.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

9.5.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o acqua demineralizzata con metodi fisici
- batteri acetogenici▼
- pectinasi▼
- albume di gallina
- colla di pesce solida
- gelatina alimentare
- latte magro
- caseina
- mezzi ausiliari per il filtraggio:
  - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane: strati filtranti esenti da amianto e da cloro
  - farina fossile
  - bentonite
  - carbone attivo
  - perlite
  - diossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (sol di silicio)

9.5.6 Dichiarazione

La pastorizzazione va dichiarata.

9.5.7 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

10 Prodotti dell'apicoltura

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di prodotti dell'apicoltura.

Per la smielatura, la trasformazione, l'invasamento e lo stoccaggio del miele e dei prodotti a base di miele vanno conservate le sostanze naturali a elevato valore nutritivo.

10.1 Principi generali

I requisiti dettagliati inerenti all'apicoltura sono disciplinati nelle prescrizione per i produttori di Bio Suisse. I requisiti qualitativi per il miele corrispondono a una buona prassi di fabbricazione e in alcuni punti superano l'Ordinanza sulle derrate alimentari e le disposizioni sull'apicoltura contenute nell'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica. In linea di massima la smielatura, lo stoccaggio e l'invasatura devono avvenire in modo da pregiudicare il meno possibile i componenti che danno valore al prodotto.

10.2 Miele

10.2.1 Procedimenti di trasformazione

- Gli attrezzi e i contenitori per la trasformazione del miele devono essere costituiti da materiale adatto per le derrate alimentari.
- Per la centrifugazione si raccomanda l'impiego di acciaio legato/acciaio inossidabile.
- Per l'eliminazione di residui di cera è possibile filtrare il miele attraverso un setaccio, tuttavia la larghezza delle maglie, in caso di dimensione variabile, non deve essere inferiore a 0,2 mm.
- Il miele va invasato possibilmente prima della prima solidificazione.
- Il miele cristallizzato può essere riscaldato al massimo durante 72 ore con il procedimento Melitherm o a bagnomaria a temperature inferiori a 40 gradi Celsius.
- Al fine di mantenere intatti i componenti naturali, il miele va conservato in luogo asciutto, fresco (da 12 a 18 °C) e buio.

10.2.2 Qualità misurabile del miele e della cera

- Oltre alle disposizioni di legge vale in generale: contenuto di acqua max. 18 %.
- Il contenuto HMF secondo Winkler non deve superare 15 mg/kg. Il numero di invertasi deve essere superiore a 10 unità, per la mielata di acacia e di facelia superiore a 7 unità (analisi secondo il libro delle derrate alimentari). Questi criteri in genere sono adempiuti se per la smielatura sono impiegati sufficienti favi opercolati. Un'analisi comune del valore HMF e dell'invertasi è necessaria solo in caso di dubbio.
- Il miele che non adempie questi requisiti può essere commercializzato unicamente come miele industriale.
- Il miele non deve presentare residui di prodotti chemioterapici da cui si possa desumere un trattamento non ammesso.
- Valori massimi di timolo nella cera (in mg/kg): 5,0

10.2.3 Ingredienti di qualità Gemma

- nessuno

10.2.4 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

10.2.5 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

10.2.6 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- nessuno

10.2.7 Dichiarazione

Dichiarazione giusta disposizioni di legge.

10.2.8 Imballaggio

- Per il commercio e lo stoccaggio in grandi contenitori sono prescritti i seguenti materiali: acciaio inossidabile, latta (senza macchie di ruggine), alluminio e materie sintetiche adatte per derrate alimentari.
- Il miele per il consumo va commercializzato in barattoli di vetro con chiusura twin/twist off o in materiale sintetico adatto per derrate alimentari.

10.3 Propoli

10.3.1 Procedimenti di trasformazione

Propoli può essere raccolta unicamente con materiale sintetico adatto per derrate alimentari.

10.3.2 Ingredienti di qualità Gemma

- nessuno

10.3.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- nessuno

10.3.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- nessuno

10.3.5 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- nessuno

10.3.6 Dichiarazione

Dichiarazione giusta l'Ordinanza sulle derrate alimentari.

10.3.7 Imballaggio

- solo vetro

11 Lievito e prodotti a base di lievito

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di lievito e prodotti a base di lievito.

Il lievito Gemma va prodotto con materie prime Gemma in modo delicato e rispettoso dell'ambiente senza aggiunta di vitamine chimiche di sintesi, fonti di azoto inorganiche e sali inorganici.

11.1 Requisiti generali

11.1.1 Procedimenti di trasformazione

- fermentare
- filtrare
- pressare
- autolisi enzimatica o fisica

11.1.2 Ingredienti di qualità Gemma

- materie prime agricole
- amido (per la filtrazione)
- oli vegetali (schiumante)

11.1.3 Ingredienti e additivi biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- materie prime agricole max. 10 % (riferito alla SS)
- lecitina [E 322] per lieviti filmogeni
- farina di semi di guar [E 412] per crema di lievito

11.1.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- estratto di lievito
- lievito di birra

11.1.5 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- acqua: acqua potabile o acqua demineralizzata con metodi fisici
- tutti i tipi di sale commestibile se l'antiagglomerante contenuto (additivo riportato) non è più specificamente attivo.
- colture▼
- enzimi (per la decomposizione delle fonti organiche di carbonio e azoto)▼
- acido lattico [E 270]▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico per la regolazione del valore pH
- acido citrico [E 330]▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico per la regolazione del valore pH
- carbonato di sodio per la regolazione del valore pH
- anidride carbonica (CO_2), azoto (N_2), ossigeno (O_2)
- filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane, esenti da cloro e amianto

Non sono ammessi: vitamine sintetiche e sali inorganici come sostanze per la crescita e ausiliarie.

11.1.6 Imballaggio

I requisiti inerenti all'imballaggio sono disciplinati nel capitolo 1.9 dei requisiti generali.

12 Dolciumi

12.1 Gelatina e caramelle gommose

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di gelatina e caramelle gommose.

Le gelatine e le caramelle gommose Gemma devono essere genuine e gustose anche senza aromi aggiunti. L'aroma deve provenire da succhi di frutta concentrati, da oli di scorze di agrumi e da estratti di frutta e di piante. Il colore deve provenire da concentrati di frutta coloranti e da estratti di frutta e di piante.

12.1.1 Procedimenti di trasformazione

- mescolare
- bollire
- versare
- confettare
- essiccare

12.1.2 Ingredienti di qualità Gemma

- in generale tutti gli ingredienti che danno il nome al prodotto
- succhi di frutta concentrati
- polpa di frutta, frutta in polvere
- zucchero
- sciroppo di glucosio (sciroppo di cereali)
- sciroppo d'agave
- succo concentrato di pere
- erbe
- spezie
- estratti di spezie e di piante incl. oli essenziali
- amido
- oli ricavati dalle bucce di agrumi
- oli vegetali (macerazione)

12.1.3 Ingredienti biologici (bio-CH/bio-UE o qualità equivalente)

- gomma arabica [E 414]
- gelatina

12.1.4 Ingredienti di origine agricola non biologici (max. 5 %)

- polvere per stampi

12.1.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- CO_2
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- acido citrico [E 330]▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- acido tartarico L (+) [E 334]: ricavato da uve
- tartrato di sodio [E 335]▼: di origine naturale
- tartrato di potassio [E 336]▼: di origine naturale
- pectina (non amidata) [E 440]
- agar-agar [E 406]
- agenti di separazione e di rivestimento (oli e grassi vegetali▼, cera di carnauba, cera d'api)

13 Caffè, cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di caffè, cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao.

I prodotti a base di cioccolato e cacao Gemma non devono essere aromatizzati. Per i prodotti a base di cioccolato è vietato l'impiego di lecitina a meno che si tratti di prodotti semilavorati per i quali la lecitina è necessaria per motivi tecnologici.

14 Gastronomia

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la gastronomia.

Bio Suisse promuove il consumo di pasti fuori casa con prodotti Gemma appoggiandosi sugli stessi principi di qualità come quelli per gli alimenti Gemma trasformati. La Gemma acquisisce visibilità nella gastronomia e il suo grado di notorietà è più largamente condiviso. La gastronomia è un canale di smercio importante per produttori e licenziatari.

I consumatori che consumano bio al proprio domicilio devono poterlo fare anche fuori casa. Bio Suisse permette un inizio graduale con diversi modelli gastronomici.

Bio Suisse offre tre concetti per la gastronomia:

Cucina con prodotti Gemma	Singole materie prime o prodotti finiti acquistati sono offerti in qualità Gemma.
Cucina con componenti Gemma	Singole componenti o menù sono offerti in qualità Gemma.
Cucina Gemma	Nell'intera azienda sono offerti unicamente prodotti biologici.

Il capitolo «Requisiti per tutti gli esercizi di ristorazione» vale per tutti i concetti. Nei capitoli successivi le condizioni per la Cucina con prodotti Gemma, per la Cucina con componenti Gemma e per la Cucina Gemma sono descritte separatamente.

14.1 Requisiti per tutti gli esercizi di ristorazione

14.1.1 Estensione di validità e definizione di esercizio

La presente prescrizione vale per gli esercizi di ristorazione e per produttori con un'offerta commerciale di ristorazione in azienda.

Questa prescrizione funge da lista positiva. Quanto è elencato nella prescrizione è ammesso negli esercizi di ristorazione. Qualora si volessero impiegare nella Cucina con componenti Gemma o nella Cucina Gemma procedimenti, ingredienti, additivi, colture o coadiuvanti per la trasformazione che non sono menzionati nella presente prescrizione, occorre inoltrare a Bio Suisse una domanda scritta completa di ricetta e descrizione del procedimento.

14.1.1.1 Licenziatari e utenti del marchio

Sono considerati esercizi di ristorazione ai sensi della presente prescrizione le aziende che offrono cibi e bevande da consumarsi direttamente sul posto e che sottostanno alla legge sugli esercizi pubblici. Sono soggette alle prescrizioni anche aziende della gastronomia di sistema, servizi party, corrieri gastronomici, cucine mobili, take-away e imprese di catering.

I prodotti venduti con la Gemma fuori dall'esercizio di ristorazione non rientrano nell'estensione di validità della presente prescrizione. Per tali prodotti valgono i rispettivi requisiti specifici dei prodotti. I prodotti devono essere autorizzati singolarmente da Bio Suisse. A tale scopo l'esercizio di ristorazione inoltra per iscritto a Bio Suisse una domanda di licenza. I prodotti autorizzati sono elencati in appendice al contratto di licenza. I formulari per la domanda di licenza sono ottenibili presso Bio Suisse.

14.1.1.2 Ristorazione commerciale in azienda

L'offerta commerciale in azienda di pietanze e bevande prodotte in proprio o acquistate nell'ambito di colazioni in fattoria, ritrovi occasionali e altre offerte di ristorazione organizzate in azienda è considerata vendita diretta ed è definita nella prescrizione «Vendita diretta e commercio nelle aziende di produzione», capitolo «Ristorazione commerciale in azienda».

I produttori Gemma possono gestire un esercizio di ristorazione indipendentemente dalla propria azienda agricola Gemma. L'ente di certificazione stabilisce i criteri della separazione dell'esercizio di ristorazione dall'azienda agricola. Vanno adempiuti i seguenti requisiti minimi: ditta giuridicamente separata con contabilità propria e immagine indipendente dall'azienda Gemma. Per gli esercizi di ristorazione indipendenti dall'azienda agricola Gemma sono pensabili tutte le forme di gastronomia (Cucina Gemma, Cucina con componenti Gemma, Cucina con prodotti Gemma, cucina non biologica). Gli esercizi di ristorazione indipendenti con Cucina Gemma, Cucina con componenti Gemma o Cucina con prodotti Gemma sono tenuti a stipulare un contratto con Bio Suisse. Valgono i requisiti usuali per licenziatari e per utenti del marchio.

14.1.2 Basi giuridiche

Si presuppone il rispetto delle disposizioni della legge sulle derrate alimentari e delle leggi sugli esercizi pubblici nonché di tutte le altre disposizioni concernenti gli esercizi di ristorazione.

14.1.3 Contratto con Bio Suisse[23]

Per avere il diritto di impiegare la Gemma per le materie prime e i prodotti finiti acquistati (Cucina con prodotti Gemma), per le componenti (Cucina con componenti Gemma) o in azienda e nella comunicazione (Cucina Gemma), l'esercizio di ristorazione necessita di un contratto con Bio Suisse. Per la Cucina con prodotti Gemma è necessario un contratto per l'uso del marchio, per la Cucina con componenti Gemma e per la Cucina Gemma occorre un contratto di licenza.

Per la stipulazione di un contratto di licenza con Bio Suisse occorre osservare quanto segue:
- l'azienda di ristorazione allestisce una descrizione completa dell'azienda e delle sue attività.
- per aziende associate a un concetto di gastronomia organizzata a sistema è sufficiente una descrizione generale del sistema.
- per ambedue i concetti (Cucina con componenti Gemma e Cucina Gemma), prima del primo contrassegno con la Gemma è obbligatoria una visita di collaudo in azienda da parte di incaricati di Bio Suisse.

14.1.4 Pulizia e controllo degli organismi nocivi

Valgono i capitoli 1.11 e 1.12. Ne è esclusa la Cucina con prodotti Gemma.

14.1.5 Procedimenti di trasformazione

Per la preparazione dei cibi sono ammessi i seguenti procedimenti:
- procedimenti di preparazione come p. es. cuocere, arrostire, cucinare al vapore, stufare, friggere, grigliare, bollire, brasare, cuocere sotto vuoto
- refrigerare
- congelare
- cucinare a induzione
- rigenerare con aria calda, vapore o acqua calda (bagnomaria)

Se delle materie prime sono trasformate secondo procedimenti classici della tecnologia alimentare (come p. es. la produzione di iogurt e di formaggio, mettere in salamoia o affumicare prodotti a base di carne, produzione di germogli), valgono i requisiti specifici della presente prescrizione.
Non sono ammessi: l'uso di forni a microonde, l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e loro derivati, prodotti irradiati.
Ne è esclusa la Cucina con prodotti Gemma.

14.1.6 Tasse[23]

Le tasse per la gastronomia e per la commercializzazione di prodotti Gemma all'infuori dell'esercizio di ristorazione figurano nel «Regolamento tariffario inerente alle aziende di ristorazione» e nel «Regolamento tariffario inerente al contratto di licenza Gemma».

14.2 Cucina con prodotti Gemma

La Gemma può essere impiegata solo in relazione diretta con le materie prime Gemma e con prodotti già pronti Gemma acquistati. Possono essere prodotti già pronti acquistati: bevande, rösti, gnocchetti, verdure surgelate miste, ecc.

14.2.1 Impiego della Gemma

Il contrassegno Gemma figura direttamente sulla carta delle vivande o su un inserto separato. La Gemma è impiegata in forma scritta o come simbolo (Gemma «BIO» o Gemma «BIO SUISSE» a seconda delle indicazioni del fornitore) in relazione diretta con le materie prime e i prodotti finiti acquistati di qualità Gemma. Non possono essere contrassegnati con la Gemma menù o componenti di menù.

La Gemma va impiegata in maniera inequivocabile e al massimo nella grandezza doppia del rimanente testo della carta delle vivande.
Esempi:
a) Per i nostri piatti impieghiamo i seguenti ingredienti di qualità Gemma: patate, carne di manzo e di vitello.
b) Per il nostro buffet di insalate impieghiamo carote, indivia, lattuga cappuccio e fagiolini di qualità Gemma dell'agricoltore Gemma X di Z.
c) Carne di vitello con salsa al vino bianco e al limone. Carne di vitello Gemma del bioagricoltore XYZ.

[23] Non vale per trasformatori in azienda, l'autorizzazione alla commercializzazione con la Gemma è disciplinata nel contratto di produzione Bio Suisse.

14.2.2 Materie prime provenienti da aziende Gemma in conversione

L'impiego di prodotti provenienti da aziende in conversione è ammesso fintantoché la gastronomia non sottostà alle disposizioni dell'Ordinanza Bio e a condizione che sulla carta delle vivande figuri la menzione «Le materie prime Gemma … sono in parte impiegate anche in qualità in conversione». In tal modo si tiene conto della protezione da inganno secondo l'ODerr.

14.2.3 Comunicazione e pubblicità

Un'azienda di ristorazione ammessa come Cucina con prodotti Gemma é autorizzata a impiegare la Gemma sulla carta delle vivande unicamente in relazione diretta con le materie prime Gemma e i prodotti finiti acquistati impiegati. La pubblicità con il marchio Gemma per l'intero ristorante non è ammessa.

14.2.4 Controllo

Le autorità cantonali eseguono un controllo ufficiale in base alla legge sulle derrate alimentari. Il controllo e la certificazione a livello di diritto privato non sono necessari. Le dichiarazioni rese nell'ambito dei controlli ufficiali relative alle materie prime Gemma e ai prodotti finiti acquistati impiegati devono essere documentabili mediante fatture, bollette di consegna, ecc.

14.3 Cucina con componenti Gemma

La Gemma è impiegata unicamente in relazione diretta con le materie prime, le componenti dei menù o con i menù di qualità Gemma. Il riferimento sulla carta delle vivande avviene mediante una frase generica.

14.3.1 Materie prime (principio di esclusività)

Le componenti costituite da materie prime non devono essere presenti nell'azienda contemporaneamente in qualità Gemma, in qualità biologica e in qualità non biologica.
Esempi:

a) «Nel nostro esercizio impieghiamo unicamente carne di manzo : non deve essere presente nell'esercizio carne di manzo non biologica, bio-CH o bio-UE.
b) «Impieghiamo le seguenti verdure di qualità Gemma: carote, cetrioli, pomodori, sedano»: possono essere presenti nell'esercizio finocchi non biologici ma non carote, cetrioli, pomodori o sedano non biologici.

14.3.2 Contrassegno

14.3.2.1 Impiego della Gemma

Il contrassegno Gemma figura direttamente sulla carta delle vivande o su un inserto separato. La Gemma è impiegata in relazione diretta con le componenti acquistate di qualità Gemma.

Le componenti Gemma possono essere singoli ingredienti (verdura, latte, carne), prodotti semifiniti (salse, insalate miste) o prodotti finiti (gratin, lasagne, hamburger). Menù Gemma (p. es. «sminuzzato alla zurighese») vanno valutati di caso in caso dalla CMT.

La Gemma va impiegata in maniera inequivocabile e al massimo nella grandezza doppia del testo della carta delle vivande. Le bevande Gemma vanno contrassegnate con la Gemma.

Esempi:

a) Ingredienti di qualità Gemma
«Per i nostri piatti impieghiamo i seguenti ingredienti di qualità Gemma: carote, panna e carne di manzo».

b) Prodotti semifiniti e prodotti finiti di qualità Gemma
«Per i nostri piatti impieghiamo le seguenti componenti di qualità Gemma: salsa per insalata, insalata mista, gratin dauphinois, lasagne, hamburger».

c) Singole componenti o guarnizioni di qualità Gemma
Queste componenti sono contrassegnate con la Gemma direttamente sulla carta delle vivande: «arrosto di vitello con purea di patate .» Ciò significa che tutti gli ingredienti della purea di patate incluse le spezie e le guarnizioni (salvo gli ingredienti non biologici ammessi giusta l'appendice 3, parte C dell'OrdB DEFR e la «lista bianca» giusta cap. 14.4.4) devono essere di qualità Gemma.

d) Piatti completi, piatti del giorno o menù del giorno sono di qualità Gemma
Il piatto del giorno può essere contrassegnato con la Gemma nel suo insieme: «Menù : Piatto della salute (scaloppina di vitello con insalata mista)». Ciò significa che tutti gli ingredienti incluse le spezie e le guarnizioni (salvo gli ingredienti non biologici ammessi giusta l'appendice 3, parte C dell'OrdB DEFR e la «lista bianca» giusta cap. 14.4.4) devono essere di qualità Gemma.

14.3.3 Ingredienti non biologici ammessi per la produzione delle componenti Gemma

- Erbe, bacche e funghi di coltivazione propria o selvatici

Non sono ammessi: glutammato e altri esaltatori di sapidità (p. es. nei condimenti in polvere e nel brodo).

14.3.4 Materie prime provenienti da aziende Gemma in conversione

L'impiego di prodotti provenienti da aziende in conversione è ammesso fintantoché la gastronomia non sottostà alle disposizioni dell'Ordinanza Bio e a condizione che sulla carta delle vivande figuri la menzione «Le componenti Gemma …. sono in parte impiegate anche in qualità in conversione». In tal modo si tiene conto della protezione da inganno secondo l'ODerr.

14.3.5 Comunicazione e pubblicità

Un'azienda di ristorazione ammessa come Cucina con componenti Gemma é autorizzata a impiegare la Gemma sulla carta delle vivande unicamente in relazione diretta con le componenti Gemma impiegate. La pubblicità con il marchio Gemma per l'intero ristorante NON è ammessa.

Le carte delle vivande con il riferimento alla Gemma o a Bio Suisse vanno sottoposte a Bio Suisse per l'autorizzazione di «buono stampa» prima della prima stampa.

14.3.6 Controllo e certificazione

La preparazione di vivande e la loro offerta con la Gemma vanno controllate e certificate annualmente da un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse. A questo scopo sono necessarie le seguenti misure:

- L'esercizio di ristorazione stipula un contratto con un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse per il controllo e la certificazione di prodotti bio.
- Il controllo relativo agli esercizi di ristorazione avviene sulla base del contrassegno delle vivande (carta delle vivande) e della documentazione di registrazione della merce (bollette di consegna e fatture).
- Per gli ingredienti biologici occorre fornire la prova che sono stati acquistati in qualità biologica. Fanno stato le bollette di consegna e le fatture. Sulle bollette di consegna e sulle fatture devono figurare almeno le seguenti indicazioni: fornitore, tipo di prodotto, quantità, qualità (Gemma, Gemma di conversione, bio), provenienza.
- Ogni anno va richiesto a ciascun fornitore il certificato per prodotti biologici
- Per prodotti Gemma, oltre al certificato per prodotti biologici va richiesto l'attestato Gemma (licenziatari) o il riconoscimento Gemma (produttori Gemma).
- Le copie dei certificati e degli attestati devono essere a disposizione nell'esercizio di ristorazione.
- La prova della qualità biologica degli ingredienti deve poter essere fornita da un controllo all'altro (bollette di consegna e fatture, certificati, documenti). Lo stesso vale per il contrassegno delle vivande (carta delle vivande) e il materiale pubblicitario.

14.4 Cucina Gemma

14.4.1 In linea di massima per la preparazione di cibi vanno impiegate unicamente materie prime provenienti da produzione biologica controllata

- almeno il 50 % delle materie prime (valore merce acquistata) deve presentare qualità Gemma.
- almeno il 70 % delle materie prime (valore merce acquistata) deve presentare qualità bio (incl. 50 % qualità Gemma).
- le materie prime non biologiche sono ammesse unicamente se sono elencate nell'appendice 3, parte C dell'OrdB DEFR o nella «lista bianca» di Bio Suisse (vedi cap. 14.4.4). Queste materie prime non biologiche devono rappresentare al massimo il 30 % del valore merce acquistata.
- su richiesta Bio Suisse può concedere un permesso speciale per specialità regionali non biologiche. Questi prodotti vanno contrassegnati come non biologici.
- le bevande non sono considerate per il calcolo delle parti percentuali.

14.4.2 Materie prime di qualità Gemma

- almeno il 50 % del valore della merce (acquisto) delle materie prime[24] impiegate per la produzione di cibi (senza bevande)
- la carne va sempre impiegata di qualità Gemma. Eccezione: selvaggina
- bevande: Per i seguenti gruppi di bevande occorre offrire almeno la quantità di bevande di qualità Gemma o Demeter Europa elencata sotto:
  - vino 3
  - birra 2
  - bevanda analcolica (p. es. succo di mele) 1
  - caffè 1
  - tè 3
- gelato: vanno offerti almeno 3 tipi di gelato di qualità Gemma.

14.4.3 Esempio di calcolo in CHF

merce acquistata per	CHF 10'000.–
prodotti Gemma	min. CHF 5'000.–
bio-CH e bio-UE	mass. CHF 4'999.–
prodotti non biologici giusta l'appendice 3, parte C dell'OrdB DEFR risp. «lista bianca» Bio Suisse	mass. CHF 3'000.–

14.4.4 Materie prime di qualità non biologica (OrdB DEFR parte C e «lista bianca»)

Le materie prime non biologiche possono essere impiegate unicamente se sono elencate nella lista sottostante:

- appendice 3, parte C dell'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica
- «lista bianca» di Bio Suisse:
  - bevande spiritose per cucina;
  - erbe, bacche e funghi di produzione propria o selvatici;
  - selvaggina;
  - pesci e crostacei da pesca selvatica vanno impiegati di qualità MSC (MSC = Marine Stewardship Council). I tipi di pesce ottenibili di qualità MSC possono essere richiesti presso il segretariato centrale di Bio Suisse (segretariato T&C) o possono essere scaricati dal sito internet www.msc.org;
  - i gamberetti vanno impiegati di qualità bio o Gemma;
  - i pesci da allevamento vanno impiegati di qualità Gemma;
  - il caviale deve provenire da allevamento;
  - molluschi;
  - gelato (almeno 3 offerte di qualità Gemma);
  - alimenti speciali per un'alimentazione particolare (p. es. alimenti per diabetici o prodotti senza glutine);
  - porzioni di margarina. Bio Suisse valuta di caso in caso altri tipi di porzioni;
  - sui tavoli del ristorante possono essere messi a disposizione dell'avventore condimenti in polvere e liquidi non biologici;

Non sono ammessi: squali, tartarughe marine, cosce di rana.

14.4.5 Ingredienti, additivi e colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

Sono ammessi senza limitazione per la produzione di tutti i prodotti Gemma:

- acqua potabile
- tutte le forme ottenibili di sale commestibile
- lievito di panetteria: qualità Gemma
- fermenti biologici per pasta acida
- vasche per pesci commestibili: i pesci d'allevamento Gemma e i pesci da pesca selvatica possono essere tenuti in acquari. Vanno rispettate le seguenti condizioni: la permanenza degli animali nell'acquario non dovrebbe superare 7 giorni; sistemare l'acquario in un luogo tranquillo, possibilmente buio.

Non sono ammessi: glutamato e altri esaltatori di sapidità (soprattutto nei condimenti in polvere, nelle salse e nel brodo).

[24] Se la quota del 50 % non può essere raggiunta occorre una motivazione scritta.

14.4.6 **Contrassegno**

14.4.6.1 **Ingredienti non biologici**

Gli ingredienti non biologici ammessi per la preparazione delle vivande vanno contrassegnati con la scritta «non biologico».
Esempi:

- Menù del giorno: minestra di pomodori, arrosto di manzo con purea di patate, sorbetto di mango (non biologico)
- Menù del giorno: minestra di pomodori, arrosto di manzo con purea di patate, sorbetto di mango* (leggenda sulla carta delle vivande: gli ingredienti/le componenti contrassegnate con * non sono biologici)
- Menù del giorno: minestra di pomodori, arrosto di manzo con purea di patate, sorbetto di mango (leggenda sulla carta delle vivande: «gli ingredienti sottolineati sono di qualità non biologica»)
- Dalla carta delle bevande deve risultare chiaramente quali bevande sono di qualità Gemma e quali non sono biologiche. Si raccomanda di contrassegnare come tali le bevande provenienti da agricoltura biologica.

14.4.6.2 **Materie prime da aziende Gemma in conversione**

L'impiego di prodotti provenienti da aziende in conversione nei menù Gemma è ammesso fintantoché la gastronomia non sottostà alle disposizioni dell'Ordinanza Bio e a condizione che sulla carta delle vivande figuri la menzione «Le componenti Gemma … sono in parte impiegate anche in qualità in conversione». In tal modo si tiene conto della protezione da inganno dell'ODerr.

14.4.6.3 **Comunicazione e pubblicità**

Un esercizio di ristorazione con licenza per Cucina Gemma è autorizzato a impiegare la Gemma per la comunicazione all'interno e all'esterno dell'esercizio di ristorazione. La pubblicità con la Gemma è quindi ammessa per l'intero esercizio.

La carta delle vivande, i prospetti e altro materiale pubblicitario con il riferimento alla Gemma o a Bio Suisse vanno sottoposti a Bio Suisse per il «buono stampa» prima della prima stampa. Presso Bio Suisse è ottenibile una vasta documentazione PR.

14.4.6.4 **Controllo e certificazione**

La produzione di vivande e la loro offerta con la Gemma va controllata e certificata annualmente da un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse. A questo scopo sono necessarie le seguenti misure:

- L'esercizio di ristorazione stipula un contratto con un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse per il controllo e la certificazione di prodotti bio.
- Il controllo relativo agli esercizi di ristorazione avviene sulla base del contrassegno delle vivande (carta delle vivande) e della documentazione di registrazione della merce (bollette di consegna e fatture).
- Per gli ingredienti biologici occorre fornire la prova che sono stati acquistati in qualità biologica. Fanno stato le bollette di consegna e fatture. Sulle bollette di consegna e fatture devono figurare almeno le seguenti indicazioni: fornitore, tipo di prodotto, quantità, qualità (Gemma, Gemma di conversione, bio), provenienza.
- Va richiesto ogni anno e da ciascun fornitore il certificato per prodotti biologici.
- Per prodotti Gemma oltre al certificato per prodotti biologici va richiesto l'attestato Gemma (licenziatario) o il riconoscimento Gemma (produttore Gemma).
- Le copie dei certificati, degli attestati e dei riconoscimenti devono essere a disposizione nell'esercizio di ristorazione.
- La prova della qualità biologica degli ingredienti deve poter essere fornita da un controllo all'altro (bollette di consegna e fatture, certificati, attestati, riconoscimenti). Lo stesso vale per il contrassegno delle vivande (carta delle vivande) e il materiale pubblicitario.
- La verifica della percentuale (al minimo il 50 % prodotti Gemma, al massimo il 30 % per ingredienti non biologici ammessi) è eseguita sulla base dei conti di merce. A tal fine, nella contabilità degli acquisti per la cucina vanno tenuti tre conti diversi (spese Cucina Gemma, spese cucina bio, spese cucina non biologica)
- Per il calcolo delle percentuali viene considerato l'anno d'esercizio precedente il controllo.

15 Mangimi

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di mangimi.

I mangimi non devono contenere additivi di sintesi, queste sostanze possono essere aggiunte al mangime unicamente per coprire il fabbisogno. I dosaggi aventi effetti collaterali (calmanti, che aumentano il rendimento) non sono ammessi. Viene promosso il completamento dei mangimi con vitamine e oligoelementi naturali.

15.1 Estensione di validità e definizioni

Questa prescrizione vale per tutti i mangimi contrassegnati e commercializzati con la Gemma rispettivamente con la Gemma sostanze ausiliarie. Essa è vincolante pure per trasformatori in azienda e per miscelatori per conto terzi che producono mangimi su incarico di produttori Gemma.

Per la miscelazione per conto terzi occorre stipulare un contratto per la trasformazione per conto terzi tra il produttore e il trasformatore per conto terzi. La prescrizione «Trasformazione in azienda e per conto terzi», cap. 17.2 vale per analogia anche per la trasformazione per conto terzi di mangimi. Per le nozioni impiegate nella presente prescrizione valgono le definizioni dell'Ordinanza sugli alimenti degli animali (RS 916.307) e dell'Ordinanza sul libro dei prodotti destinati all'alimentazione degli animali (OLAIA, RS 916.307.1). La presente prescrizione vale anche per i mangimi per animali domestici (p. es. mangime per cani e gatti, il cosiddetto pet food), contrassegnati con la Gemma rispettivamente con la Gemma sostanze ausiliarie.

15.2 Separazione

Se negli stessi impianti ed edifici sono trasformate componenti del foraggio biologiche e non biologiche, la separazione delle singole partite va garantita adottando misure organizzative adeguate:
- separazione spaziale, impianti separati o
- separazione temporale, tuttavia in tal caso devono essere a disposizione possibilità di pulizia che rendano impossibile una mescolanza con componenti non biologiche e modificate geneticamente.

L'immagazzinamento delle partite di qualità biologica e non biologica deve avvenire in modo da escludere una mescolanza o uno scambio. L'immagazzinamento e il trasporto comune è possibile ad avvenuta trasformazione e previo imballaggio con il rispettivo contrassegno.

Per forniture sciolte valgono per analogia i requisiti per la separazione. Delucidazioni più ampie in merito alla separazione sono contenute nel capitolo 1.8 delle direttive Bio Suisse nonché nelle prescrizioni «Foraggiamento senza impiego di tecnologia genetica» parte II, cap. 4.2.6.

15.3 Procedimenti di trasformazione

I procedimenti di trasformazione ammessi per la produzione di mangimi per l'agricoltura biologica sono elencati in modo esaustivo nel capitolo 3 «Procedimenti ammessi giusta l'appendice 1 OLAIA» nella lista dei foraggi Bio Suisse/ALP/FiBL. Il capitolo vale sia per prodotti biologici sia per prodotti non provenienti da agricoltura biologica.

15.4 Componenti e composizione dei foraggi

15.4.1 Prodotti ammessi

Le materie prime e i mangimi semplici nonché gli additivi ammessi per il foraggiamento in agricoltura biologica sono elencati in modo esaustivo nel capitolo 4 «Materie prime e mangimi semplici nonché altri prodotti dell'appendice 1 OLAIA» e 5 «Additivi autorizzati (lista positiva)» contenuti nell'elenco dei foraggi Bio Suisse/ALP/FiBL. Le componenti non biologiche e le componenti di qualità bio-CH/bio-UE ammesse sono elencate nella parte II cap. 4.2.4.1 e 4.2.4.2.

In caso di aggiunta di vitamine e di sostanze minerali non devono essere superati i tenori massimi della lista dei foraggi Bio Suisse/ALP/FiBL.

Divieto di farine animali per animali da reddito: l'impiego di mangimi contenenti farine animali non è ammesso in agricoltura biologica (sulla scorta dell'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica, appendice 7).

15.4.2 Latte in polvere

Il latte in polvere può essere impiegato come complemento alimentare (parte II, 4.2.2). Il latte in polvere deve essere prodotto con latte Gemma e deve adempiere ai requisiti relativi ai metodi di produzione delle direttive Gemma. L'arricchimento di grasso e la sostituzione di grasso con grassi di origine non lattiera non sono ammessi. Fanno eccezione i grassi vegetali (salvo olio di palma) fino a un massimo dell'1,5% della sostanza secca per legare la polvere.

15.4.3 Mangimi singoli e materie prime

I mangimi semplici e le materie prime contrassegnati con la Gemma devono essere costituiti nella misura del 100 % da materie prime Gemma.

15.4.4 Mangimi composti

I mangimi composti contrassegnati con la Gemma «sostanze ausiliarie» devono essere costituiti nella misura del 90 % almeno della sostanza organica da componenti di qualità Gemma.

Per il calcolo della percentuale di componenti in riferimento alla sostanza organica vanno impiegati i valori di Agroscope Liebefeld Posieux, dell'Istituto federale di ricerche per la produzione animale e lattiera, CH-1725 Posieux (ALP). La stessa componente del foraggio non può essere impiegata contemporaneamente in qualità biologica e non biologica in un prodotto. Fanno eccezione quantità minime di componenti senza scopo di nutrizione in miscele già pronte.

15.4.5 Materie prime di qualità biologica

Se singoli prodotti agricoli non sono disponibili in qualità Gemma in quantità e qualità sufficienti, Bio Suisse può permettere tramite un permesso speciale l'impiego di prodotti (in seguito denominata qualità bio) che corrispondono all'OrdB, al RegB-UE o a una qualità equivalente, ma non alle direttive Bio Suisse.

Le componenti in qualità bio per il calcolo della percentuale della sostanza organica sono considerati prodotti Gemma.

15.4.6 Prodotti da aziende in conversione

Componenti singole provenienti da aziende in conversione possono essere impiegate in maniera illimitata. Sono riprese le limitazioni e le prescrizioni di dichiarazione dell'Ordinanza federale sull'agricoltura biologica per l'impiego di prodotti da aziende in conversione.

I prodotti provenienti da aziende in conversione per il calcolo della percentuale della sostanza organica sono considerati prodotti Gemma.

15.4.7 Additivi per l'alimentazione degli animali

Gli additivi ammessi nell'alimentazione degli animali sono elencati in modo esaustivo nel capitolo 5 «Additivi autorizzati (Lista positiva)».

Gli additivi non devono contenere organismi geneticamente modificati (OGM) rispettivamente non devono essere stati prodotti con l'aiuto di organismi geneticamente modificati (OGM). Sono da considerare in particolare le vitamine.

Nel caso di aggiunta di vitamine e di sostanze minerali non devono essere superati i tenori massimi della lista dei foraggi Bio Suisse/ALP/FiBL.

15.4.8 Mangimi complementari e minerali

I mangimi che non hanno per scopo l'alimentazione (mangimi complementari, mangimi minerali) devono pure adempiere i requisiti dell'elenco dei mangimi Bio Suisse/ALP/FiBL e sono inseriti come lista positiva nell'elenco delle sostanze ausiliarie del FiBL.

15.4.9 Mangimi per pesci

Per motivi di qualità e sanitari il tenore di grasso del foraggio non deve superare il 15 %.

Quali additivi coloranti del foraggio (trota salmonata) vanno impiegate sostanze naturali (p. es. gusci di gamberetti, lievito di phaffia). L'impiego di questi additivi va dichiarato alla vendita dei pesci.

Per il resto per quanto riguarda il foraggio valgono i cap. 4.2 e 5.8 nella parte II di queste direttive. Per il foraggio «sostanze ausiliarie» vale la prescrizione corrispondente. La farina/l'olio di pesce corrispondente al cap. 5.8 è considerata parte Gemma. In compenso tutte le componenti vegetali del foraggio devono essere di qualità Gemma.

15.4.10 **Alimenti per animali domestici (PET-Food)**

Gli alimenti per animali domestici devono entrare il meno possibile in concorrenza con l'alimentazione umana.

Gli alimenti per animali domestici carnivori contribuiscono a valorizzare in modo ragionevole i sottoprodotti della macellazione bio.

L'Ordinanza bio va rispettata. Ciò significa in particolare: i mangimi devono essere esenti da OGM e il 5 % al massimo delle materie prime agricole può essere non biologico e solo se le stesse figurano nell'appendice 3, parte C dell'Ordinanza del DEFR RS 910.181.

Le materie prime di origine animale devono essere di qualità Gemma e provenire dalla Svizzera. Eccezione: nei mangimi per animali domestici Gemma può essere impiegato al massimo il 5 % di farina di pesce o il 2 % di olio di pesce di qualità MSC. Altre deroghe possono essere concesse in casi speciali dalle commissioni competenti e dal consiglio direttivo.

Le materie prime di origine vegetale devono essere di qualità Gemma.

L'aggiunta di vitamine sintetiche non è ammessa, è possibile solo la vitaminizzazione naturale.

L'aggiunta di sostanze minerali può eventualmente essere discussa caso per caso se è indispensabile.

Bio Suisse vieta anche in questo caso l'aggiunta di coloranti e non autorizza nemmeno l'aggiunta di ingredienti coloranti altrimenti estranei al prodotto che sono impiegati solo per dare colore.

L'aromatizzazione non è ammessa.

Lo stabilimento di produzione deve trovarsi in Svizzera.

L'imballaggio deve essere esente da cloro e da alluminio.

15.5 **Contrassegno e dichiarazione**

15.5.1 **Mangimi per animali da reddito e per pesci**

I mangimi singoli e le materie prime vanno contrassegnati con la Gemma risp. con la Gemma di conversione, mangimi composti invece con la Gemma sostanze ausiliarie.

BIO COADIUVANTI

L'impiego della designazione «bio» è possibile nella denominazione specifica di un mangime Gemma sostanze ausiliarie se almeno il 95 % della sostanza organica proviene da produzione biologica.

Va osservato il capitolo 1.10 «Contrassegno», per i mangimi tuttavia non valgono gli articoli 1.10.3.2, 1.10.3.4 e 1.10.3.5 (dichiarazione di ingredienti, provenienza e procedimenti). Come base valgono le disposizioni della legislazione sui mangimi e dell'Ordinanza Bio.

Oltre alle prescrizioni sul contrassegno della legislazione sui mangimi e della prescrizione Bio Suisse del cap. 1.10 summenzionata sopra vanno dichiarate sull'imballaggio o su un'etichetta apposta sullo stesso, in caso di forniture sciolte sui documenti di accompagnamento o sulla fattura, le seguenti informazioni:

- tenore degli oligoelementi aggiunti zinco e rame nonché delle vitamine aggiunte A e E, per il pollame inoltre della vitamina D3
- raccomandazione d'impiego
- percentuale della sostanza organica biologica
- ente di certificazione
- licenziatario Gemma
- parte in conversione max. 30 %

Esempio di etichetta per mangime con la Gemma «sostanze ausiliarie»:

458	Mangime singolo per scrofe	COADIUVANTI

Composizione: frumento*, crusca di frumento*, proteine di patate, panelli di colza*, minerali, premiscele di vitamine/oligoelementi
* dall'agricoltura biologica

parte bio: 95 %, parte in conversione max. 30 %

Giusta l'Ordinanza Bio può essere impiegato in agricoltura biologica

Tenore di sostanze per kg di mangime:				Sostanze aggiunte per kg di mangime:	
Cenere grezza	60 g	VES	12,7 MJ	Vitamina A	6000 IE
Proteine grezze	175 g	Lysin	10,2 g	Vitamina E	45 mg
Grassi grezzi	26 g			Rame	6 mg
Fibre grezze	49 g			Zinco	75 mg

Istruzioni per l'uso: gravide: 2–3 kg/giorno, allattanti 5–7 kg/giorno a seconda del numero di maialetti

Data di produzione: 3.12.2013
Si conserva almeno 4 mesi
Numero di partita: 123

Licenziatario Gemma:
Mühle, Hintertannen, 9999 Futterhausen
Certificazione bio:
CH-Bio-XXX
CH-AAAAA

15.5.2 **Alimenti per animali domestici**

Gli alimenti per animali domestici possono essere contrassegnati con la Gemma integrale.

16 Prodotti cosmetici naturali

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di prodotti cosmetici naturali.

La Gemma contraddistingue in primo luogo le derrate alimentari e i monoprodotti agricoli. I cosmetici naturali pertanto possono essere contrassegnati unicamente con la Gemma di dichiarazione, vale a dire che in caso di presenza di ingredienti Gemma la Gemma può essere pubblicizzata solo nell'elenco degli ingredienti. Dato che Bio Suisse non dispone di ampie conoscenze relative ai cosmetici naturali, si rinvia ai marchi già affermati nel settore dei prodotti cosmetici naturali. Nel caso di una trasformazione semplice con materie prime di qualità Gemma al 100 % (eccezione: cera d'api può essere di qualità bio UE/CH), le aziende Gemma possono impiegare i propri prodotti agricoli in prodotti cosmetici naturali.

Vi sono due possibilità per quanto riguarda la Gemma di dichiarazione:
a) Il prodotto cosmetico naturale dispone di una delle seguenti certificazioni: Demeter, BDIH, NaTrue (biocosmetici), Ecocert (marchio per cosmesi naturale ecologica). Eccezione: protezione antisolare con nanomateriale.
b) Si tratta di un prodotto fabbricato e composto in modo semplice che adempie i seguenti requisiti:

16.1 Procedimenti di trasformazione

- procedimenti fisici
- pressatura meccanica
- estrazione (acqua, bioetanolo, CO_2)
- distillazione (acqua, bioetanolo)
- macerazione (bioetanolo, olio Gemma)

16.2 Ingredienti di qualità Gemma

- materie prime di origine vegetale e i loro prodotti della trasformazione (come p. es. estratti, oli essenziali, idrolati)
- acque di piante: sottoprodotti della distillazione di oli essenziali
- materie prime di origine animale come p. es. latte e miele
- grassi e oli vegetali e animali

16.3 Ingredienti biologici (bio-CH/bio-UE o qualità equivalente)

- cera d'api (valore limite di timolo nella cera 5.0 mg/kg)

16.4 Ingredienti e additivi di origine agricola non biologici

- nessuno

16.5 Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

- argilla (INCI Clay Illite): argilla ricca di sostanze minerali allo stato naturale
- sali (INCI Sal): sali allo stato naturale
- CO_2
- acqua: acqua potabile o demineralizzata con metodi fisici
- acido citrico [E 330]▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico
- acido lattico [E 270]▼: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico.

17 Trasformazione in azienda e per conto terzi

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la trasformazione in azienda.

Tutti i prodotti venduti con la Gemma devono adempiere interamente alle normative di Bio Suisse. Se un'azienda Gemma vende anche prodotti non biologici occorre escludere l'inganno ai danni dei consumatori. L'obiettivo principale è la netta separazione e una chiara documentazione dei flussi delle merci.

Anche le derrate alimentari trasformate da terzi devono adempiere ai requisiti di Bio Suisse. Ciò va assicurato attraverso la certificazione del trasformatore per conto terzi oppure mediante un contratto di trasformazione per conto terzi e i rispettivi controlli.

Informazioni aggiuntive sul tema della vendita diretta e del commercio vedi direttive generali, parte I, capitolo 3.3.3 Vendita diretta e commercio nelle aziende di produzione.

17.1 Trasformazione

17.1.1 Introduzione

Un'azienda agricola Gemma può trasformare sia prodotti biologici che prodotti non biologici. Una netta separazione dei flussi delle merci è tuttavia imperativa. Il consumatore non deve essere tratto in inganno.

La trasformazione per conto terzi è considerata un caso speciale della trasformazione in azienda. Mangimi vedi parte III, cap. 15 «Mangimi» (CMT). Piante ornamentali vedi parte II, cap. 3.6 «Coltivazione di piante ornamentali e di erbe in vaso» (CMP) e promemoria «Vendita di piante e fiori bio con la Gemma» (CMT).

17.1.2 Definizione di trasformazione

Per trasformazione si intendono i seguenti trattamenti di prodotti agricoli:
- processi lavorativi per la conservazione
- ogni tipo di mescolanza
- macellazione o taglio della carne
- tutte le altre fasi della trasformazione
- il condizionamento di frutta e verdura
- l'imballaggio o la modifica dell'imballaggio esistente
- l'applicazione di etichette

La presente prescrizione vale per la trasformazione di prodotti freschi nonché di prodotti già trasformati.

17.1.3 Obbligo di controllo

Il controllo dei prodotti Gemma trasformati avviene nell'ambito del contratto di controllo per produttori. Il controllo della separazione dei flussi delle merci tra le qualità Gemma, OrdB e non biologica avviene in occasione del controllo. Il controllo deve avvenire in modo adeguato. L'ente di certificazione ne stabilisce i criteri.

17.1.4 Requisiti relativi alle ricette e ai processi di fabbricazione

I prodotti Gemma devono adempiere interamente ai requisiti delle direttive e delle prescrizioni inerenti alle direttive di Bio Suisse.

17.1.5 Requisiti relativi alla registrazione nella trasformazione in azienda di prodotti bio

Vanno presentate le ricette con l'indicazione qualitativa e quantitativa di tutti gli ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione di tutti i prodotti trasformati. Le persone incaricate del controllo le tratteranno confidenzialmente. La CMT può richiedere questi documenti. Deve essere a disposizione in ogni momento un elenco completo dell'assortimento.

I trasformatori in azienda devono tenere un registro della trasformazione contenente almeno le seguenti indicazioni:
- quantità e qualità (Gemma, Demeter, Ordinanza Bio, non biologico, ecc.) delle materie prime impiegate;
- quantità dei prodotti fabbricati;
- Per ogni singolo acquisto di ingredienti per la trasformazione vanno presentate bollette di consegna o fatture (documenti contabili) dalle quali deve risultare la qualità (Gemma integrale, Ordinanza Bio, non biologico) la provenienza, il tipo e la quantità. Su richiesta, la contabilità (senza bilancio e conto profitti e perdite) va presentata alla persona incaricata del controllo con tutti i documenti giustificativi.

Se in un'azienda Gemma sono trasformati prodotti biologici e non biologici, i dati summenzionati vanno registrati anche per i prodotti non biologici.

Se in un'azienda Gemma sono trasformati esclusivamente prodotti non biologici, il controllo bio si limita a verificare la correttezza della dichiarazione.

17.1.6 Certificazione

La certificazione dei prodotti ha luogo in occasione della certificazione dell'azienda agricola.

17.2 Trasformazione per conto terzi

17.2.1 Introduzione

Spesso i prodotti trasformati non sono fabbricati dal produttore stesso bensì da un trasformatore per conto terzi. Giusta l'Ordinanza Bio, le aziende che fabbricano prodotti biologici sottostanno a un regolare procedimento di controllo e di certificazione.

L'obbligo di controllo vale per tutti i prodotti trasformati per conto terzi, indipendentemente dalla forma di vendita. Fa eccezione la trasformazione per conto terzi di derrate alimentari per esclusivo consumo proprio. Se i prodotti Gemma trasformati sono venduti con il marchio Gemma a nome del trasformatore per conto terzi, quest'ultimo è tenuto a stipulare un contratto di licenza con la Bio Suisse.

17.2.2 Definizione di trasformazione per conto terzi

Per trasformazione per conto terzi si intende qualsiasi trasformazione giusta la definizione 17.1.2 eseguita su incarico dell'agricoltore da terzi o da terze ditte non direttamente occupati nell'azienda (p. es macelleria, fabbrica di mosto, mulino, ecc.). La merce rimane in ogni momento di proprietà del produttore.

17.2.3 Trasformazione per conto terzi da parte di aziende di trasformazione con contratto di controllo

Il trasformatore per conto terzi fa controllare e certificare i propri prodotti da un ente di certificazione accreditato. La conformità dei prodotti della trasformazione per conto terzi con le prescrizioni Bio Suisse è verificata in occasione di questo controllo. Il trasformatore per conto terzi può procurare gli ingredienti. Le materie prime fornite dal produttore al trasformatore per conto terzi (e viceversa) vanno documentate mediante bollettini di consegna. In occasione del controllo bio del produttore vanno presentati il certificato dei prodotti del trasformatore per conto terzi e i bollettini di consegna.

17.2.4 Trasformazione per conto terzi da parte di aziende di trasformazione senza contratto di controllo

L'art. 17.2.4 può essere applicato unicamente se il trasformatore per conto terzi fabbrica prodotti per al massimo 5 produttori Gemma. In caso contrario il trasformatore per conto terzi è tenuto a farsi certificare giusta l'articolo 17.2.3.

Il controllo dei trasformatori per conto terzi senza contratto di controllo proprio può essere integrato nel controllo annuale del produttore. Il diritto di controllo presso il trasformatore per conto terzi deve essere disciplinato in un contratto per la trasformazione per conto terzi. La CMT e la CMP emanano contratti tipo che mettono a disposizione dei produttori in quadruplice copia. Un esemplare ciascuno del contratto firmato per la trasformazione per conto terzi va al produttore, al trasformatore per conto terzi, all'ufficio di controllo e a Bio Suisse.

Il trasformatore per conto terzi è un mandatario del produttore: la responsabilità del rispetto delle direttive e delle norme incombe pertanto esclusivamente al produttore ordinante. Nel proprio interesse il produttore deve provvedere affinché il trasformatore per conto terzi rispetti le direttive per la trasformazione e soprattutto le prescrizioni per quanto riguarda la ricetta. Dal punto di vista tecnico del controllo, la trasformazione per conto terzi è pertanto sempre una parte integrante del controllo del produttore. Eventuali sanzioni sono formulate nei confronti del produttore.

Inoltre gli organi di certificazione eseguono controlli casuali presso il trasformatore per conto terzi, il quale con la sua firma apposta sul contratto per la trasformazione per conto terzi si dichiara d'accordo.

Le ricette devono adempiere i requisiti formulati negli art. 17.1.4 e 17.1.5, i produttori e i trasformatori devono conoscere e documentare le ricette esatte, la composizione di tutti gli ingredienti e i processi di fabbricazione. Le ricette con l'indicazione quantitativa e qualitativa di tutti gli ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione e i processi di fabbricazione di tutti i prodotti trasformati vanno esaminati in occasione del controllo bio del produttore.

I certificati bio e gli attestati Gemma dei fornitori vanno richiesti ogni anno. La quantità e la qualità delle materie prime impiegate (Gemma, Demeter, Ordinanza Bio, ecc.) e la quantità e la qualità dei prodotti fabbricati vanno documentate mediante bollettini di consegna. In linea di massima la merce rimane sempre di proprietà del committente. Se il trasformatore per conto terzi procura lui stesso la merce (p. es. in virtù di requisiti relativi al diritto sulle derrate alimentari), l'azienda biologica deve essere in possesso di tutti i relativi documenti (p. es. ricevute) e presentarli in occasione del controllo aziendale. Il committente deve inoltre controllare le ricette e assicurare che non siano impiegati ingredienti non ammessi di origine non agricola. I documenti sono in seguito esaminati in occasione del controllo bio del produttore. Il controllo del flusso delle merci ha luogo presso il trasformatore per conto terzi o presso l'azienda Gemma.

17.2.5 **Trasformazione di prodotti non biologici per terzi in un'azienda biologica (p. es. macelleria o fabbrica di mosto in un'azienda bio)**

La separazione dei flussi delle merci deve essere garantita. Le misure necessarie vanno stabilite con l'ente di certificazione.

18 Concimi e ammendamenti con la Gemma sostanza ausiliare

I principi generali e gli obiettivi per la trasformazione e il commercio (capitolo 1) valgono per analogia anche per la produzione di concimi e ammendanti con la Gemma sostanze ausiliarie.

Con il contrassegno di sostanze ausiliaire con la Gemma sostanze ausiliarie si mira
- promuovere prodotti sostenibili dal punto di vista ecologico
- preferire prodotti particolarmente pregiati dal punto di vista della qualità
- contribuire a un riciclaggio ragionevole di sottoprodotti della trasformazione di derrate alimentari
- promuovere prodotti a base di materie prime rinnovabili.

La certificazione di prodotti con la Gemma sostanze ausiliarie garantisce che
- l'efficacia dei prodotti corrisponde a quanto reclamizzato
- i prodotti non sono contaminati con residui problematici
- le raccomandazioni per l'impiego non comportano un'eccessiva concimazione dei suoli
- i trasporti insostenibili dal punto di vista ecologico di concimi aziendali nonché lo smaltimento di concimi
- aziendali di allevamenti in massa non siano legittimati con la Gemma sostanze ausiliarie.

18.1 Validità

La presente prescrizione vale per tutti i concimi e gli ammendanti messi in commercio e contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie. Essa si basa sulla prescrizione ««Approvvigionamento con sostanze nutritive» (parte II, cap. 2.4). I «Requisiti generali» giusto parte III, cap. 1 (1.1 a 1.10) valgono per analogia.

18.2 Requisiti relativi ai prodotti

18.2.1 Requisiti generali per tutti i prodotti

18.2.1.1 Requisiti di base

A) Elenco dei fattori di produzione
La Gemma sostanze ausiliarie è rilasciata unicamente per i concimi e gli ammendanti che figurano nell'elenco delle sostanze ausiliarie dell'Istituto di ricerca sull'agricoltura biologica (FiBL) o per i quali il FiBL ha espresso un preavviso favorevole per l'inserimento nell'anno successivo.

B) Efficacia
L'efficacia del prodotto deve essere esposta in un rapporto di prova riconosciuto dal FiBL che dimostra l'efficacia del prodotto nella pratica. Se l'esperimento viene eseguito dall'istante stesso, va accompagnato e riconosciuto dal FiBL. Fanno eccezione a questa norma i prodotti la cui efficacia è già provata nella letteratura specializzata.

C) Controllo
La fabbricazione dei prodotti va controllata regolarmente, anche all'estero, da un ente di controllo riconosciuto da Bio Suisse.

18.2.1.2 Prodotti per i quali il contrassegno con la Gemma sostanze ausiliarie non è possibile

Le seguenti categorie di prodotti non possono essere contrassegnate con la Gemma sostanze ausiliarie:
- prodotti contenenti torba.
- prodotti di origine non agricola per i quali è garantita unicamente l'assenza di residui di prodotti per il trattamento chimici di sintesi (p. es. trucioli di legno non trattati o scarti di corteccia) e che non hanno subito un'ulteriore lavorazione (fermentazione).
- prodotti che potrebbero contaminare il suolo con residui.
- prodotti che contengono più del 10 % di concime aziendale, eccetto letame di cavallo.
- prodotti importati da oltremare (p. es. concime di uccelli dal Sudamerica).
- concimi che comportano una sensibile riduzione di risorse non rinnovabili come per esempio alghe calcaree.

Bio Suisse si riserva il diritto di non concedere la licenza per prodotti che i consumatori considerano provenienti da settori sensibili e che potrebbero nuocere all'immagine della Gemma.

18.2.1.3 **Requisiti relativi a singole materie prime**

I prodotti di origine agricola che servono da concime senza ulteriore lavorazione (compostaggio, fermentazione) e che non sono sottoprodotti della trasformazione di derrate alimentari vanno certificati giusta l'OrdB. Nessun componente singolo del materiale di partenza può superare i valori limite delle sostanze nocive dell'ORRPChim (RS 814.81). Per potenziali prodotti a rischio come cruschello di ricino, farina di cuoio, scarti di corteccia, materie prime organiche per il compostaggio, ecc. va documentata la scarsità di residui. In caso di necessità possono essere richieste analisi dei residui di singole materie prime. I requisiti relativi alle analisi (come ampiezza, frequenza e valore massimo) sono stabiliti al momento dell'esame della domanda. I concimi aziendali devono provenire da aziende titolari di un marchio (incl. marchio PI) (vedi prescrizione «Approvvigionamento con sostanze nutritive)». Le materie prime di origine agricola certificate secondo l'OrdB in genere non necessitano di una prova analitica supplementare della scarsità di residui.

I prodotti/gli ingredienti devono essere ottenuti in un raggio di al massimo 200 km (linea d'aria) attorno alla Svizzera. Maggiori distanze sono ammesse solo se:
a) sono sparse solo piccole quantità < 1 kg/ha e anno (per esempio preparati di microrganismi) o
b) i prodotti presentano caratteristiche particolari rispetto a prodotti paragonabili. Di queste caratteristiche deve essere fornita la prova con esperimenti.

Per quanto riguarda i substrati, le componenti che non sono disponibili nel raggio di 200 km possono provenire da distanze superiori. Le componenti provenienti da distanze superiori non devono costituire più del 50 % del substrato. Questo vale in particolare per cocopeat e farina di corna.

18.2.1.4 **Presentazione della domanda**

Come base per l'esame e per il contrassegno con la Gemma sostanze ausiliarie il/gli istante/i deve/devono sottoporre alla Bio Suisse i seguenti documenti:
- verifiche dei contenuti
- eventuali analisi dei residui giusta art. 18.2.1.3
- indicazioni sulla provenienza dei singoli componenti
- descrizione della fabbricazione
- indicazioni sull'azienda produttrice per quanto riguarda l'assicurazione della qualità e la gestione dell'ambiente
- ricetta e composizione (nel caso di prodotti misti con diverse componenti)
- bozze di pubblicità e di raccomandazioni per l'uso, incluso materiale pubblicitario.

18.2.1.5 **Dichiarazione e reclamizzazione**

In linea di massima i prodotti vanno dichiarati con la denominazione specifica giusta l'Ordinanza sul libro dei concimi. Nella denominazione specifica la dicitura «bio» (o «öko»: soltanto in tedesco) può figurare unicamente se almeno il 95 % delle materie prime proviene da agricoltura biologica.

Le caratteristiche reclamizzate devono essere documentate.

Le raccomandazioni per l'impiego devono corrispondere alle raccomandazioni per la concimazione dell'Istituto di ricerca sull'agricoltura biologica (FiBL) a Frick.

Le reclamizzazioni e le raccomandazioni per l'impiego vanno sottoposte alla Bio Suisse prima della stampa per la valutazione e l'approvazione.

18.3 Requisiti speciali relativi a singole categorie di prodotti

18.3.1 Concimazione di base

Possono essere designati come «concimi di base» unicamente i composti.

18.3.2 Concimi ricchi di azoto (ricchi di N)

Per concimi N a effetto rapido (come per esempio farina di corna o borlanda), nelle raccomandazioni per l'impiego va specificato che «In piante che si arricchiscono di azoto (come insalata, spinaci, barbabietole) i prodotti possono portare a maggiori valori di azoto». Queste raccomandazioni per l'impiego vanno sottoposte alla Bio Suisse per l'approvazione prima della stampa.

La solubilizzazione di concimi liquidi è ammessa unicamente con metodi fisici o microbiologici/enzimatici (esclusi i metodi di ingegneria genetica).

18.3.3 Concimi P e K (fosforo e potassio)

I concimi minerali P e K non possono essere certificati.

18.3.4 Concimi composti (concimi a più componenti)

Il tenore di P non deve superare il tenore di N (N totale). Fanno eccezione i concimi speciali per la coltivazione di bacche o di piante ornamentali. I concimi composti con solfato di potassio o patentkali non possono essere certificati.

18.3.5 Concimi calcarei, farine di roccia

Le farine di roccia possono essere contrassegnate con la Gemma sostanze ausiliarie unicamente se si tratta di sottoprodotti dell'industria della pietra prodotti in Svizzera o nei paesi limitrofi.

La raccomandazione per l'impiego non deve comportare un eccessivo apporto di calcio nel suolo (soprattutto nel caso di farine di roccia fortemente calcaree e di concimi calcarei). Come valore indicativo per un apporto di calcio di manutenzione vale un massimo di 10 kg CaO per ara.

18.3.6 Ammendanti e additivi per substrati

Possono essere contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie unicamente i prodotti contenenti essenzialmente prodotti riciclati e materie prime rinnovabili. I succedanei della torba devono essere dichiarati come tali (nessuna designazione come «torba bio» o «torba ecologica»).

18.3.7 Preparati a base di microorganismi

I preparati a base di microorganismi possono essere certificati unicamente se l'efficacia dei preparati è provata da un esperimento riconosciuto dal FiBL. Le colture sono soggette a autorizzazione.

18.3.8 Prodotti a base di alghe

Possono essere certificati unicamente i preparati ottenuti da alghe vive (p. es. preparati di alghe verdi/alghe brune).

18.3.9 Materiali per pacciamatura

Sono certificate solo materie prime rinnovabili. Giusta l'art. 18.2.1.2 per gli scarti di legno e cortecce non trattati non può essere rilasciata la Gemma sostanze ausiliarie.

18.3.10 Additivi ai concimi (prodotti compostanti, aggiunta di liquame)

Gli additivi ai concimi possono essere certificati unicamente se la loro efficacia è provata da un esperimento riconosciuto dal FiBL.

18.3.11 Fortificanti per piante

I fortificanti per piante possono essere certificati unicamente se la loro efficacia è provata da un esperimento riconosciuto dal FiBL.

18.3.12 Composti e substrati commerciali

Per garantire agli acquirenti un impiego di composto senza rischio in orticoltura o in agricoltura, i requisiti di Bio Suisse vanno oltre le analisi richieste dallo Stato. Può essere impiegato senza alcun rischio unicamente composto maturo, tollerato dalle radici. I requisiti minimi sono contenuti nell'allegato 2.

I materiali di partenza ammessi per la produzione di composto sono elencati nell'allegato 1.

Per singoli prodotti, in caso di necessità, possono essere richieste analisi dei residui. L'idoneità di tutti i substrati commerciali deve essere provata da esperimenti riconosciuti dal FiBL.

Composti e substrati commerciali imballati in sacchi:

a) I composti imballati in sacchi devono essere sufficientemente stabilizzati (p. es. mediante additivi minerali). Il rivenditore deve mantenerne la qualità adottando misure di immagazzinaggio adeguate (temperatura, nessuna insolazione, ambiente aerobico) I sacchi devono essere permeabili all'aria (p. es. perforati in lunghezza o in nastro tessuto).
   Va dichiarata la data di riempimento. I sacchi devono recare la seguente dicitura: «Non esporre all'irradiazione solare.»
b) Il terriccio per l'allevamento di piantine certificato con la Gemma sostanze ausiliarie deve contenere almeno il 20 % di composto.
c) Substrati pronti per piante perenni impiegati in vasi devono contenere almeno il 15 % di componenti minerali.
d) I terricci per giardini pensili non possono essere contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie.
e) Le ricette di substrati per colture speciali (p. es. terriccio per orchidee o per piante grasse) possono derogare dalle direttive generali e sono valutate caso per caso dalla CMT.

18.3.13 **Vasi**

I vasi possono essere contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie se sono costituiti da materie prime vegetali, biodegradabili, esenti da OGM, non adatte per la preparazione di derrate alimentari e non contenenti torba. Le materie prime devono provenire dall'Europa (p. es. non è ammessa la lolla di riso proveniente dall'India).

18.4 **Dichiarazione**

Dato che i materiali di partenza per questi prodotti spesso non sono biologici, per evitare qualsiasi inganno va applicata sull'imballaggio un'etichetta informativa come è rappresentata qui di seguito:

Versione per prodotti ottenuti con materia prima non biologica:

COADIUVANTI

Concime [o composto] per agricoltura biologica.
La materia prima non proviene da produzione biologica.

Versione per prodotti ottenuti con materia prima biologica:

COADIUVANTI

Concime [o composto] per agricoltura biologica.
La materia prima proviene da produzione biologica.

Allegato 1 alla parte III, cap. 18

Lista positiva dei materiali di partenza e degli additivi per la produzione di composto con la Gemma sostanze ausiliarie

La presente appendice è approvata dalle commissioni del marchio CMP e CMT che possono aggiornarla regolarmente.

1. Obiettivo e scopo

Per i composti contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie possono essere usati unicamente le materie prime che figurano nella presente lista positiva. La stessa contiene solo materie prime più semplici da lavorare di quelle contenute nella lista positiva della Commissione ispettiva per le attività di compostaggio e di metanizzazione in Svizzera. Con ciò contribuisce ad aumentare la qualità del composto.
Le basi giuridiche sono contenute nella lista positiva della Commissione ispettiva che può essere scaricata dal sito internet www.kompostverband.ch nella rubrica «Grünabfälle» e dal sito internet www.kompost.ch nella rubrica Impianti di compostaggio – «controllo dell'impianto».

2. Classificazione dei materiali di partenza per quanto riguarda la qualità igienica e gli obblighi di autorizzazione

Per quanto riguarda la sicurezza fitoigienica e relativa a epizoozie valgono in linea di massima le esigenze di procedura delle norme e raccomandazioni della stazione federale di ricerca in chimica agricola e sull'igiene dell'ambiente (FAC) 1995.[1]
Per quanto riguarda la profilassi delle epizoozie e gli obblighi di autorizzazione, i materiali di partenza sono suddivisi in tre categorie (ultima colonna della lista positiva):

a) sicuri dal punto di vista della profilassi delle epizoozie
Materiali di partenza che dal punto di vista igienico possono essere considerati sicuri. Questi materiali possono essere trasformati in tutti gli impianti.

b) dubbiosi dal punto di vista della profilassi delle epizoozie
Materiali di partenza che dal punto di vista igienico sono considerati leggermente contaminati. In generale non presentano agenti patogeni pericolosi ma a causa della loro provenienza richiedono maggiore attenzione. Se questi materiali di partenza sono lavorati in impianti di compostaggio o di metanizzazione nei quali ogni anno sono riciclate oltre 100 t di scarti compostabili vanno osservate le seguenti prescrizioni:
Gli impianti vanno recintati, gli accessi devono poter essere chiusi a chiave e provvedimenti costruttivi devono assicurare che l'acqua di rifiuto sia raccolta, evacuata, se necessario trattata e possa quindi essere immessa in un impianto di depurazione delle acque di rifiuto o in un collettore (OTR)[2]. Deve essere a disposizione un certificato comprovante l'igiene o attestante l'avvenuta pastorizzazione iniziale.

c) soggetti a autorizzazione
Materiali di partenza considerati critici dal punto di vista dell'igiene e soggetti a autorizzazione come i sottoprodotti animali giusta OESA[3]. I sottoprodotti animali (ad eccezione di pelli, setole, piume e peli) vanno sterilizzati sotto pressione prima o durante la lavorazione con un trattamento termico con temperatura al centro della massa di almeno 133 °C ad una pressione di 3 bar e di una durata di almeno 20 minuti.

Per i composti contrassegnati con la Gemma sostanze ausiliarie può essere impiegato unicamente il materiale grezzo elencato in questa lista positiva ridotta. Altro materiale grezzo delle classi di igiene a, b e c (vedi lista positiva della Commissione ispettiva) necessitano di una espressa autorizzazione di Bio Suisse.

[1] Norme e raccomandazioni FAC nel settore composto, qualità minima del composto, situazione 1.6.1995, parzialmente scaricabile da http://www.bafu.admin.ch/abfall/01472/01480/01737/index.html?lang=de (vedi «Weisungen der FAC [1995]»)

[2] Ordinanza tecnica sui rifiuti (OTR), RS 814.600.

[3] Ordinanza concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale (OESA), RS 916.441.22.

2.1 Materiali di partenza di origine vegetale ammessi

Tabella 1: materiali di partenza ammessi per la produzione di composto e di digestato, solo classe igiene a

Materiali di partenza biodegradabili con alta componente organica

provenienza/ designazione	**materiali di partenza**	**requisiti speciali, osservazioni**	**classe di igiene**
servizio di raccolta comunale separata	scarti vegetali		a
	scarti vegetali con scarti vegetali di cucina		
orticoltura e cura del paesaggio	fogliame	nessun materiale raccolto nelle strade, nessun materiale proveniente dai bordi delle strade	a
	verdura, fiori		
	terre per piante in vaso consumate		a
	radici		
	materiale di taglio proveniente dalla cura del paesaggio		
	fieno, erba		
agricoltura e silvicoltura	residui del raccolto	senza concime aziendale	a
	paglia, paglia usata, gluma, polvere di gluma e di cereali		
	cereali, mangimi, frutta		
	materiale proveniente dalla potatura di alberi, viti e arbusti		
	semente e piantine	non trattati	a
	corteccia	solo legno non trattato	a
	cippato, residui della scortecciatura		
	legno, resti di legno		
	segatura, trucioli, paglietta di legno		
produzione di derrate alimentari vegetali	materiale proveniente dai processi di lavaggio, pulizia, centrifugazione e separazione		a
	vinacce, semi, bucce, tritello o residui di pressatura (p. es. di oleifici, trebbie)		
settore manutenzione delle acque (materiale vegetale)	taglio di piante, piante acquatiche		a

provenienza/ designazione	**materiali di partenza**	**requisiti speciali, osservazioni**	**classe di igiene**
materiali provenienti dalla produzione di alimenti, derrate alimentari e generi voluttuari	alimenti, derrate alimentari e generi voluttuari scaduti	solo materiale vegetale	a
	residui della produzione di conserve alimentari		
	residui della fabbricazione di caffè, tè e cacao		a
	residui di condimenti		
	residui della produzione di amido di patate, di mais o di riso		
	residui della trasformazione del latte		
	borlanda di frutta, cereali e patate, residui della distillazione		
	trebbie, radichette e polvere di malto provenienti dalla produzione di birra, trebbie di luppolo, feccia e melma proveniente dalle birrerie		
	vinacce, feccia, melma proveniente dalla vinificazione		
	tabacco, polvere di tabacco, frasami di foglie, costole, fanghi		
	fondi di tè e di caffè		
	frutta e succhi di frutta		
	residui di melassa		
	residui di semi oleosi		
	substrato per funghi commestibili		
materiali da imballaggio e «resti di merce» di origine vegetale	fibre di cotone e di legno	non modificati chimicamente; esclusivamente di origine naturale, da materie prime rinnovabili, senza materiali sintetici o rivestimenti sintetici	a
materie prime rinnovabili (MAPRI)	prodotti biodegradabili provenienti da materie prime rinnovabili		a

2.2 Concimi aziendali

Disposizioni di legge vedi lista positiva della Commissione ispettiva.

Tabella 2: Concimi aziendali

gruppi	**materiali di partenza**	**requisiti speciali, osservazioni**
escrezioni animali e deiezioni provenienti da aziende agricole	colaticcio	
	letame	
	liquame proveniente dal letame	
	prodotti della separazione del colaticcio	
	liquami di silo e deiezioni comparabili da aziende con allevamento di animali	

2.3 Additivi

Gli additivi servono a migliorare le proprietà fisiche, chimiche o biologiche del composto o del digestato.

Tabella 3: Additivi per la preparazione di composto e digestato

gruppi	**materiali di partenza**	**requisiti speciali/osservazioni**
componenti minerali organici	calce calce carbonata	per la stabilizzazione del pH
	bentonite farine fossili, polvere di molatura sabbia argilla	per influire sulle caratteristiche fisiche
	terra fertile	per inoculazione

Allegato 2 alla parte III, cap. 18

Definizione della qualità del composto per il contrassegno con la Gemma sostanze ausiliarie

La presente appendice è approvata dalle commissioni del marchio CMP e CMT che possono aggiornarla regolarmente.

In linea di massima vanno adempiuti i requisiti delll'ORRPChim. I requisiti minimi di qualità, il contenuto massimo di sostanze estranee e le disposizioni sull'igiene per concimi ottenuti dal riciclaggio di rifiuti degli istituti federali di ricerca vanno adempiuti (FAC, 1995: composto e fanghi di depurazione).

1. Requisiti minimi relativi al composto con la Gemma sostanze ausiliarie

I valori vanno determinati in base ai metodi delle direttive ASIC 2010 (www.kompostverband.ch). I parametri di qualità elencati sotto sono valori minimi/massimi per la classe di qualità corrispondente e vanno rispettati.

Parametri	**Impiego in orticoltura**	
	Composto per orticoltura in campo aperto	**Composto per orticoltura colture protette**
qualità minima	adempiuto secondo i requisiti minimi di qualità (FAC 1995)	
metalli pesanti	< valori limite OrdB DEFR	
sostanze estranee	adempiuto secondo ORRPChim	
igiene	adempiuto secondo requisiti minimi di qualità, con registrazione della temperatura	
decomposizione	materiale di partenza non più riconoscibile, salvo il legno	
SS (sostanza secca)	> 50 %	> 55 %
SO (sostanza organica)	< 50 %	< 40 %
valore pH	< 7,8	< 7,5
grandezza crivello	< 25 mm	< 15 mm
colorazione estratto (indice di humus) (estinzione cuvetta 1 cm 550 nm)	< 0,5 (~HZ 20)	< 0,2 (~HZ 7,5)
tenore di sale	< 20 g KCl_{eq}/kg SS	< 10 g KCl_{eq}/kg SS
N totale	> 10 g/kg SS	> 12 g/kg SS
ammonio-N	< 200 mg/kg SS	< 40 mg/kg SS
nitrato-N	> 80 mg/kg SS	> 160 mg/kg SS
nitrite-N	< 20 mg/kg SS	< 10 mg/kg SS
$N_{min.}$	> 100 mg/kg SS	> 160 mg/kg SS
rapporto nitrato-$N_{min.}$	> 0,4	> 0,8
tollerabilità per le piante:		
crescione in ambiente chiuso	> 25 % della referenza	> 50 % della referenza

Ammonio-N + nitrato-N + nitrite-N = $N_{min.}$

2. Analisi e registrazioni necessarie

I seguenti parametri vanno analizzati per ogni partita di composto per la documentazione della qualità:

- per il progresso di decomposizione: pH, tenore di sale, ammonio-N, nitrato-N, valore nitrito e il calcolo del rapporto nitrato-N/Nmin che ne risulta.
- per la tollerabilità per le piante: test del crescione in ambiente chiuso.

Dato che questi parametri migliorano con la durata della decomposizione del composto occorre eseguire le analisi fino a quando i risultati avranno raggiunto i valori nominali indicati sopra. Solo allora il composto potrà essere dichiarato con la qualità corrispondente.

Per ammonio-N e nitrato-N è sufficiente la precisione dei bastoncini per test ottenibili in commercio. Le istruzioni per il test del crescione in ambiente chiuso sono descritte nell'allegato 3. Questo controllo della qualità contiene solo semplici metodi idonei all'impiego pratico e può quindi essere eseguito dal gestore dell'impianto di compostaggio stesso.

Il tenore di SS, il pH, il tenore di sale, N, P, K e il rapporto C/N vanno analizzati almeno due volte all'anno e vanno consegnati all'acquirente del composto assieme al test del progresso della decomposizione e della tollerabilità per le piante. I risultati vanno registrati. Se i valori indicativi non possono essere rispettati, i composti vanno commercializzati senza la Gemma sostanze ausiliarie.

I risultati delle analisi prescritte dallo Stato (sostanze nutritive principali, metalli pesanti, contenuto di sostanze estranee) nonché le analisi indicate sopra vanno presentate in occasione del controllo.

Il controllo della decomposizione (temperatura, umidità, date di rivolta, irrorazione) va registrato e presentato in occasione del controllo.

3. Indicazioni sull'imballaggio

Il peso specifico e il rapporto C/N vanno dichiarati sull'imballaggio.

Allegato 3 alla parte III, cap. 18

Istruzioni per il test del crescione in ambiente chiuso

Il presente allegato è approvato dalle commissioni del marchio CMP e CMT che possono aggiornarlo regolarmente.

Test del crescione in ambiente chiuso

Metodo: Jacques G. Fuchs & Markus Bieri, Agrarforschung *7*: 314–-319.
Tempo necessario: < 1 h per campione di composto
Stato del composto: fresco, se necessario conservato al fresco (4 °C). Fabbisogno di composto per campione per ogni test: 1,5 litri.

1. Premessa

Il metodo è applicabile a tutti i composti e digestati che possono essere setacciati a 10 mm.

2. Preparazione dei campioni

Campioni di composto e digestato freschi. Prima dell'esecuzione del test i campioni vanno setacciati attraverso un crivello da 10 mm. Se necessario possono essere conservati a 4 °C. Togliere i campioni dal locale di refrigerazione un giorno prima dell'inizio del test e tenerli a temperatura di prova. Lo stato di umidità dei campioni va controllato un giorno prima dell'inizio del test e se necessario regolato (prova del pugno).

Prova del pugno: schiacciare nel pugno una manciata di composto:
- se esce acqua fra le dita il composto è troppo bagnato. Sparpagliarlo e farlo asciugare.
- se dopo l'apertura della mano il composto si sbriciola il composto è troppo secco. Inumidire il composto e ripetere la prova del pugno dopo qualche ora.

3. Materiale

- 1000 ml barattolo in PET copoliestere art. 3039 (contenitori ermetici!); Semadeni AG, CH-3072 Ostermundigen
- substrato di riferimento BRS-200 (Vermex 800 l, torba 225 l, farina di argilla 20 l, Gesal concime universale liquido 2 l, acqua 50 l) o fonte d'acquisto: Biophyt AG, CH-5465 Mellikon, www.biophyt.ch. Questo substrato di riferimento è ammesso nelle aziende bio per il controllo della qualità.
- Semi di crescione di giardino.

4. Esecuzione della prova

Giorno 0:

1. Misurare la conduttività dei campioni in un'estrazione con acqua 2:1 (metodo di rif. H2OGH-Sal). Se > 4 mS, diluire il campione con substrato di riferimento.
2. Riempire i barattoli con 500 ml di substrato (3 barattoli per ogni campione e 3 barattoli con substrato di riferimento). Distribuire sulla superficie del substrato 1 g di semi di crescione per ogni barattolo e inumidire con la spruzzetta, chiudere i barattoli ermeticamente e lasciarli a temperatura ambiente (non esporli alla luce diretta del sole!).

Giorno +6 (ca.):

1. Non appena le radici nel substrato di riferimento raggiungono il fondo del barattolo, valutare il test del crescione: misurare la lunghezza media per ogni barattolo.

5. Calcolo dei risultati

La tollerabilità per le piante è calcolata in % dei valori nel substrato di riferimento:

Tollerabilità per le piante [%] = (Ø lunghezza radici nel campione/Ø lunghezza radici nel substrato di riferimento)*100

6. Pulizia dei contenitori

Dopo il test lavare accuratamente i contenitori con acqua calda (senza detersivo).

7. Letteratura

Fuchs, J. G. 2002: Practical Use of Quality Compost for Plant Health and Vitality Improvement; pp. 435–444 in: Insam H., Riddech N., Klammer S. (eds.), Microbiology of Composting, Springer Verlag, Heidelberg, 641pp.
Fuchs, J.G., Bieri, M. 2000. Neue Pflanzentests, um die Kompostqualität zu charakterisieren. Agrarforschung *7*: 314–319.

Parte IV: Direttiva per la raccolta di piante selvatiche

Anche per la raccolta di piante selvatiche i principi e gli obiettivi delle direttive Bio Suisse valgono come linee guida.

Sono considerate piante selvatiche le piante e i funghi commestibili nonché parti di essi, presenti nella natura, nei boschi e sulle superfici agricole non coltivate. La raccolta di piante selvatiche è considerata un complemento alla produzione agricola.

Per la raccolta di piante selvatiche non vi è periodo di conversione. I prodotti possono essere contrassegnati con la Gemma integrale a certificazione avvenuta.

Se il produttore non è in possesso del marchio Gemma, il rilascio del marchio Gemma avviene mediante la stipulazione di un contratto di licenza con la Bio Suisse. Il partner contrattuale non può essere nel contempo capoazienda di un'azienda agricola gestita in regime non biologico.

1 Definizioni

Le piante selvatiche raccolte per le quali sono state adottate misure colturali sono considerate prodotti agricoli e non piante selvatiche ai sensi della presente direttiva. Per il riconoscimento di prodotti agricoli fa stato la procedura giusta la parte II come pure capitolo 2 della parte I di queste direttive.

2 Dichiarazione

I prodotti possono essere contrassegnati con la Gemma integrale a certificazione avvenuta. Per prodotti provenienti esclusivamente dalla raccolta selvatica, la stessa va dichiarata nella denominazione specifica e per prodotti composti nell'elenco degli ingredienti (p. es. «raccolta selvatica certificata»).

3 Annuncio per il riconoscimento Gemma

La domanda del riconoscimento Gemma di piante selvatiche può essere inoltrata in ogni momento.

In occasione del controllo deve essere a disposizione una descrizione completa della zona di raccolta (vedi punto 4 della presente prescrizione), dell'attività di raccolta (5), dell'immagazzinamento e della trasformazione (6) nonché la prova della sostenibilità ecologica (stabilità dell'habitat e biodiversità, 7) e del procedimento di controllo (8). Prima della stipulazione del contratto la Bio Suisse verifica la conformità della domanda con le direttive e le prescrizioni.

Ai singoli raccoglitori è vietata la raccolta parallela, rispettivamente l'immagazzinamento della stessa specie vegetale di qualità biologica e non biologica. L'attività di raccolta di produttori Gemma è controllata in occasione del controllo aziendale ordinario.

4 Area di raccolta

Nell'area di raccolta e nelle vicinanze non devono trovarsi fonti di emissioni nocive.

Per quanto riguarda l'area di raccolta devono essere noti i seguenti dati documentati per il controllo:
- condizioni topografiche e pedoclimatiche nell'area di raccolta
- condizioni di proprietà e di usufrutto nell'area di raccolta
- fonti di emissione nell'area di raccolta e nelle vicinanze: quali esistono e in quale misura
- dimensioni, posizione geografica e delimitazione dell'area di raccolta
- prova che negli ultimi 3 anni non sono state impiegate sostanze ausiliarie non ammesse in agricoltura biologica. In genere è sufficiente una spiegazione plausibile assieme all'ispezione dell'area da parte del controllore. Nel dubbio deve essere a disposizione una conferma del proprietario delle superfici o può essere richiesta un'analisi dei residui.

Questi dati devono essere documentati nei piani delle particelle, nelle cartine geografiche o nei piani catastali in scala massima di 1:50'000. Sui piani devono figurare i confini dell'area di raccolta, eventuali fonti di emissione nonché i centri di raccolta e di immagazzinamento. La raccolta nelle zone protette è vietata.

5 Attività di raccolta

Sull'attività di raccolta devono essere noti i seguenti dati documentati per il controllo:
- procedimento di raccolta dalla pianificazione alla raccolta, all'immagazzinamento, alla trasformazione e alla vendita
- rapporto della raccolta (raccoglitore, quantità, data)
- qualificazione e formazione dei raccoglitori (conoscenza delle norme vigenti, dei confini dell'area, della tecnica di raccolta, dell'intensità di sfruttamento, del periodo di raccolta, ecc.)
- identità dei responsabili principali della raccolta
- nome comune e botanico delle piante selvatiche raccolte.

Devono essere inoltre a disposizione i seguenti documenti inerenti all'attività di raccolta:
- permesso di raccolta (se previsto dalla legge)
- elenco dei raccoglitori.

I raccoglitori devono disporre di conoscenze sulla raccolta sostenibile, il responsabile della raccolta deve informare in merito. La raccolta di piante protette è vietata.

6 Trasformazione e immagazzinamento

La trasformazione e l'immagazzinamento di piante selvatiche vanno descritti in modo completo. Valgono le prescrizioni nella parte III in queste direttive, in particolare i requisiti specifici dei prodotti nel capitolo 4 «Frutta, verdura, erbe, funghi e germogli».

Se le piante selvatiche sono trasformate da terzi, il trasformatore per conto terzi deve essere controllato e certificato secondo le direttive Bio Suisse.

7 Stabilità dell'habitat e biodiversità

L'attività di raccolta dev'essere ecologicamente sostenibile. Essa è considerata tale se la stabilità dell'habitat e la biodiversità non sono pregiudicate.

La valutazione della sostenibilità va effettuata di caso in caso. Per la valutazione della sicurezza ecologica devono essere noti i seguenti dati documentati per il controllo:
- Descrizione completa della zona;
- Parti delle piante selvatiche raccolte (pianta intera, foglie, fiori, ecc.);
- Intensità di sfruttamento nell'area di raccolta;
- Altre attività di raccolta nella stessa area.

Il controllore conferma la sostenibilità ecologica. Se necessario occorre consultare un esperto indipendente.

8 Procedura di controllo

L'area di raccolta nonché l'eventuale immagazzinamento e la trasformazione sono soggetti per analogia alla procedura di controllo giusta il capitolo 2 nella parte I delle direttive Bio Suisse.

Al rapporto di controllo vanno allegati i documenti elencati al punto 4–7.

Parte V: Direttive per l'importazione

In caso di sufficiente produzione indigena o se l'intera trasformazione avviene all'estero, Bio Suisse limita il riconoscimento Gemma di prodotti esteri.

I prodotti bio importati (prodotti greggi e prodotti trasformati) contrassegnati con la Gemma devono adempiere ai seguenti requisiti:

- La produzione deve essere conforme alle presenti direttive. Vige il principio dell'equivalenza. Il produttore (vedi cap. 1.1) deve essere certificato o l'associazione agricola (vedi art. 1.1.6) deve essere riconosciuta da Bio Suisse.
- L'importazione deve avvenire esclusivamente da parte di importatori titolari di un contratto di licenza valido con Bio Suisse (vedi parte I, cap. 2).
- I prodotti Gemma devono essere trasportati in Svizzera via terra o via mare (per principio il trasporto per via aerea è vietato).
- Le norme di legge dell'Ordinanza federale sull'agricoltura biologica o un'ordinanza bio equivalente vanno rispettate.
- Va data la precedenza alle importazioni di prodotti biologici da paesi vicini.

Per principio i prodotti freschi (frutta e ortaggi freschi) da oltremare non possono essere contrassegnati con la Gemma. Fanno eccezione i prodotti che per motivi di clima non possono essere prodotti in Svizzera o in Europa. Tali prodotti e i paesi d'origine sono elencati in una lista positiva.

La sola certificazione Bio Suisse di un'azienda estera non è sufficiente per il contrassegno dei suoi prodotti con il marchio Gemma.

Tutte le aziende facenti parti della catena d'approvvigionamento devono essere certificate secondo le direttive Bio Suisse e il flusso delle merci deve essere documentabile senza lacune fino all'azienda di produzione.

Per principio le direttive Bio Suisse vanno rispettate interamente anche all'estero. La commissione del marchio importazione (CMI) può, se necessario, adeguare per analogia le direttive alle peculiarità del luogo.

Per determinati campi che nelle direttive Bio Suisse non sono sufficientemente disciplinati la CMI può emanare ulteriori norme.

Allegato alla parte V, Principi e obiettivi

Limitazione delle importazioni di Bio Suisse

1. Sufficiente approvvigionamento indigeno

I prodotti il cui fabbisogno può essere per la maggior parte coperto dalla produzione svizzera e per i quali il regime di importazione statale non è sufficiente possono essere importati solo con l'autorizzazione di Bio Suisse. Accordi specifici per i prodotti possono sostituire l'obbligo di autorizzazione. Il coordinamento include attualmente i seguenti prodotti:

- Accordi specifici per i prodotti: uova, cereali panificabili e foraggeri, bacche e ciliegie congelate;
- Autorizzazione specifica necessaria per: prodotti di animali terrestri (salvo uova), trote, frutta e prodotti a base di frutta indigena (mele, pere, prugne), bacche e ciliegie per il consumo fresco, monarda, funghi coltivati, succo di carota, farro verde essiccato, glume di spelta, crusca, patate, fiocchi di patate, luppolo/pellets di luppolo, zucchero di barbabietola.

2. Trasformazione completa all'estero

Bio Suisse non ammette i prodotti la cui trasformazione avviene integralmente all'estero. Fanno eccezione a questa limitazione la trasformazione semplice (p. es. essiccare, congelare, snocciolare, mondare, selezionare) direttamente nel paese di provenienza. Tutti gli altri tipi di trasformazione sono esaminati caso per caso (nel quadro dell'esame della domanda di licenza) e vanno motivati. Ciò concerne in particolare i prodotti di macinazione (incl. sbucciatura del farro).

3. Prodotti freschi da oltremare

Per principio i prodotti freschi provenienti da oltremare (frutta, verdura, erbe fresche) non sono contrassegnati con la Gemma. I paesi del bacino del Mediterraneo non sono considerati paesi d'oltremare. I succhi di frutta e i prodotti surgelati sono valutati analogamente ai prodotti freschi.

Sono esclusi da questa limitazione i prodotti che per motivi di clima non possono essere coltivati in Svizzera o in Europa. I rispettivi prodotti e le regioni di provenienza sono elencati in una lista positiva:

Prodotti	**Osservazioni/limitazioni**
Succo di agrumi	Cuba, America Centrale, Brasile
Agrumi per la produzione di succo in Svizzera	Africa, America Centrale e Sudamerica; solo da luglio a novembre, se il fabbisogno non può essere coperto dai paesi del bacino del Mediterraneo
Arance (bionde)	Nessuna limitazione; solo da giugno a ottobre, se il fabbisogno non può essere coperto dai paesi del bacino del Mediterraneo
Araza (prodotto fresco, polpa e succo)	America Centrale
Avocado	Africa occidentale, America Centrale e Sudamerica, solo da giugno a ottobre
Ananas, banana, guava, noce di cocco, limetta, litchi, mango, papaia, frutto della passione, carambola (prodotto fresco, polpa e succo)	Nessuna limitazione
Kiwi	Nuova Zelanda; solo da maggio a ottobre

4. Prodotti che danneggiano l'immagine

Bio Suisse può rifiutare la stipulazione di un contratto di licenza nel caso di prodotti che danneggiano l'immagine della Gemma. Sono considerati i seguenti criteri: ecologia, distanza di trasporto, imballaggio, aspettative dei consumatori.

Esempi di prodotti che negli scorsi anni sono stati respinti a causa di queste limitazioni: vino da oltremare, conserve di pomodoro da oltremare, caviale, tè freddo istantaneo.

1 Prescrizioni generali

1.1 Controllo, certificazione e riconoscimento

1.1.1 Definizioni

1.1.1.1 Singoli produttori
Singoli produttori sono aziende agricole controllate e certificate individualmente dall'organo di controllo.

1.1.1.2 Aziende commerciali e di trasformazione
Le aziende commerciali e di trasformazione sono aziende che trasformano o lavorano prodotti acquistati o forniti.

1.1.1.3 Gruppi di produttori
I gruppi di produttori hanno strutture comuni (p. es. consulenza, commercializzazione) e sono controllati e certificati dall'ente di certificazione come gruppo. Bio Suisse prevede diversi tipi di gruppi di produttori:

a) Gruppi di produttori con un sistema di controllo interno
Gruppi di produttori controllati e certificati con l'aiuto di un sistema di controllo interno (SCI).

b) Gruppi di produttori senza sistema di controllo interno
Gruppi di produttori che non sono controllati e certificati con l'aiuto di un sistema di controllo interno e che non rientrano nella categoria gruppo di piccoli contadini giusta la definizione di Bio Suisse.

c) Gruppi di piccoli contadini
I gruppi di piccoli contadini sono gruppi di produttori composti come segue:
- almeno il 50 % dei contadini dispone di una superficie agricola utile di 0-5 ha
- almeno il 70 % dei contadini dispone di una superficie agricola utile di 0-10 ha
- almeno il 95 % dei contadini dispone di una superficie agricola utile inferiore a 25 ha (il reddito dei contadini con una SAU superiore a 25 ha non deve superare il 25 % dell'intero reddito del gruppo di produttori).

Su richiesta dell'ente di certificazione, come base di calcolo per la composizione dei gruppi di piccoli contadini invece della superficie agricola utile può essere applicata la superficie di produzione della coltura da certificare.

Su richiesta dell'ente di certificazione, in casi motivati, è possibile derogare ai requisiti relativi alla composizione delle grandezze indicate sopra.

I gruppi di piccoli contadini possono, ma non devono necessariamente essere controllati e certificati con l'aiuto di un sistema di controllo interno.

1.1.2 Certificazione di singoli produttori
Per tutte le aziende estere il rispetto delle direttive Bio Suisse per l'importazione viene verificato ogni anno da un organo di controllo e/o di certificazione estero riconosciuto da Bio Suisse. I produttori individuali devono adempiere interamente ai requisiti di Bio Suisse. I requisiti sono disciplinati nella presente parte V delle direttive per l'importazione. Per il resto per i singoli produttori valgono le parti I a IV delle direttive Bio Suisse.

1.1.3 Certificazione di aziende commerciali e di trasformazione
Le aziende commerciali e di trasformazione vanno controllate e certificate ogni anno secondo le direttive Bio Suisse. Per la certificazione di aziende commerciali e di trasformazione, oltre ai punti 3.1 e 3.2 vanno adempiuti i requisiti contenuti nella parte III «Direttive per trasformazione e commercio» .

Per le domande relative ad una completa o complessa trasformazione all'estero occorre mettersi in contatto con il dipartimento importazione di Bio Suisse.

1.1.4 Certificazione di progetti di raccolta selvatica
Per la certificazione Bio Suisse di piante selvatiche vanno adempiuti i requisiti contenuti nel capitolo 4 «Prescrizioni per la raccolta di piante selvatiche».

1.1.5 Certificazione di gruppi di produttori

1.1.5.1 Certificazione di gruppi di produttori con un sistema di controllo interno (SCI)

Il gruppo di produttori è controllato e certificato secondo le norme dell'«EU Guidance document for the evaluation of the equivalence of organic producer group certification schemes applied in developing countries». Le aziende associate che giusta queste norme non entrano in considerazione per il controllo interno vanno controllate ogni anno da ditte esterne.

La suddivisione di aziende in unità aziendali più piccole con lo scopo di adempiere alle prescrizioni dell'«EU Guidance document for the evaluation of the equivalence of organic producer group certification schemes applied in developing countries» non è ammessa.

Tutte le aziende proposte per la certificazione Bio Suisse devono adempiere interamente alle direttive Bio Suisse, in particolare deve essere convertita l'intera azienda.

1.1.5.2 Certificazione di gruppi di produttori senza sistema di controllo interno

I membri di un gruppo di produttori senza sistema di controllo interno proposti per la certificazione Bio Suisse devono adempiere interamente alle direttive Bio Suisse. Tutti vanno controllati individualmente ogni anno dall'ente di certificazione. A questo scopo può essere compilata e inoltrata la lista di controllo per gruppi.

1.1.5.3 Certificazione agevolata di gruppi di piccoli contadini

Bio Suisse desidera facilitare l'accesso al mercato e offrire un vantaggio ai gruppi di piccoli contadini nei confronti delle grandi imprese. Per questo motivo, questi gruppi di piccoli contadini nei paesi in via di sviluppo (giusta elenco OECD DAC) o gruppi parziali di essi possono richiedere la certificazione agevolata. I vantaggi di questa agevolazione consistono nel fatto che le condizioni Bio Suisse non devono essere interamente rispettate.

Possono approfittare della certificazione agevolata gruppi di piccoli contadini con o senza SCI. Presupposti per la domanda di certificazione agevolata di gruppi di piccoli contadini:

- Il gruppo deve corrispondere alla definizione di Bio Suisse «gruppi di piccoli contadini».
- Deve trattarsi di materie prime che per motivi di clima non possono essere prodotti in Svizzera o in Europa o solo in misura minima: frutti tropicali giusta la «Lista positiva di prodotti freschi da oltremare» (http://www.bio-suisse.ch/de/importeinschraenkungen.php), noci, spezie, piante medicinali, erbe, caffè, cacao, quinoa, amaranto, sesamo, varietà di riso, canna da zucchero.
- Tutte le colture commerciali (cash crops) del gruppo per le quali viene inoltrata la domanda di certificazione agevolata devono essere coltivate in regime biologico controllato. La superficie di coltivazione dei prodotti per i quali è richiesta la certificazione secondo le direttive Bio Suisse deve essere controllata e certificata giusta UE 834/2007. L'allevamento degli animali deve corrispondere almeno ai requisiti minimi per l'allevamento di animali di Bio Suisse per aziende all'infuori dell'Europa (vedi art. 2.3.1).
- I membri del gruppo per il quale è richiesta la certificazione agevolata non devono coltivare superfici ad alto valore di conservazione (High Conservation Value Areas), dissodate dopo il 1994 (p. es. foresta primaria e secondaria). Il divieto di dissodamento di superfici ad alto valore di conservazione a scopo agricolo è disciplinato nel capitolo 1.5.
- La separazione nelle fasi di raccolta, trasformazione, commercio e rintracciabilità dei prodotti del gruppo per il quale è inoltrata la domanda di certificazione agevolata deve essere garantita.

1.1.6 Riconoscimento di associazioni di produttori

Oltre ai prodotti di aziende individuali, Bio Suisse può riconoscere anche prodotti di associazioni di produttori le cui direttive sono considerate equivalenti alle direttive Bio Suisse. Bio Suisse decide di caso in caso se un'associazione può essere riconosciuta direttamente. Il criterio principale è l'equivalenza delle direttive dell'associazione e della prassi di riconoscimento alle direttive e alla prassi di riconoscimento di Bio Suisse. In caso di decisione positiva Bio Suisse stipula un accordo di collaborazione con l'associazione di produttori nel quale sono disciplinati i dettagli della collaborazione.

Il riconoscimento diretto è limitato alle materie prime vegetali o alle materie prime vegetali sottoposte a lavorazione semplice direttamente nell'azienda agricola (p. es. essiccazione incl. essiccazione mediante cilindri rotanti, pulizia, surgelazione). La materia prima vegetale deve essere coltivata nel paese dell'associazione direttamente riconosciuta.

Allegato alla parte V, art. 1.1.6

Elenco delle associazioni direttamente riconosciute da Bio Suisse

Erde & Saat Polsing 10, A-4072 Alkoven, Österreich Tel. 0043 727 420 169, Fax 0043 727 420 186; E-mail: kontakt@erde-saat.at, www.erde-saat.at	Austria
BIO AUSTRIA (inkl. Demeter Österreich) Ellbognerstrasse 60, A-4020 Linz, Österreich Tel. 0043 732 654 884, Fax 0043 732 654 884 140, E-mail: office@bio-austria.at, www.bio-austria.at	Austria
Verbund Ökohöfe e.V. Windmühlenbreite 25d, D-39164 Wanzleben, Deutschland Tel. 0049 392 095 379 9, Fax 0049 392 095 379 7, E-mail: verbund-oekohoefe@t-online.de, www.verbund-oekohoefe.de	Germania
Biokreis e.V. Stelzlhof 1, D-94034 Passau, Deutschland Tel. 0049 851 756 500, Fax 0049 851 756 502 5, E-mail: info@biokreis.de, www.biokreis.de	Germania
Bioland e.V. Kaiserstr. 18, D-55116 Mainz, Deutschland Tel. 0049 613 123 979 0, Fax 0049 613 123 979 27, E-mail: info@bioland.de, www.bioland.de	Germania
Demeter e.V. Brandschneise 2, D-64295 Darmstadt, Deutschland Tel. 0049 615 584 690, Fax 0049 615 584 691 1, E-mail: info@demeter.de, www.demeter.de	Germania
Gäa e.V. Arndtstrasse 11, D-01099 Dresden, Deutschland Tel. 0049 351 401 238 9, Fax 0049 351 401 551 9, E-mail: info@gaea.de, www.gaea.de	Germania
Naturland-Verband für ökologischen Landbau e.V. Kleinhaderner Weg 1, D-82166 Gräfelfing, Deutschland Tel. 0049 898 980 820, Fax 0049 898 980 829 0, E-mail: naturland@naturland.de, www.naturland.de	Germania

I prodotti certificati dalle associazioni di produttori elencati sopra sono direttamente riconosciuti da Bio Suisse alle seguenti condizioni:

- Si tratta di prodotti vegetali.
- Si tratta di materie prime o di prodotti che l'importatore acquista direttamente dall'agricoltore. La trasformazione semplice nell'azienda o presso un trasformatore per conto terzi è possibile (p. es. essiccazione incl. essiccazione su cilindri, mondare, congelare).
- Il prodotto è coltivato nel paese dell'associazione direttamente riconosciuta.
- La certificazione dell'associazione e il paese di provenienza risultano dall'attestazione di rintracciabilità o da un certificato commerciale (Austria: certificato commerciale Bio Austria obbligatorio).

Per colture speciali (p. es. funghi, piante ornamentali, fiori recisi, piante selvatiche, colture protette) Bio Suisse può chiedere ulteriori documenti.

1.2 Presenza sul mercato

1.2.1 Dichiarazione di conformità alle direttive Bio Suisse

Base: Parte I, capitolo 3

Se le condizioni contenute nei principi e obiettivi importazione sono soddisfatte e il flusso di merce può essere documentato chiaramente fino a un'azienda certificata, l'importatore licenziatario riceve un attestato Gemma per ogni partita importata che lo autorizza a contrassegnare la partita con il marchio Gemma.

Le aziende all'estero certificate secondo le direttive Bio Suisse possono impiegare il logo «approved by BIO SUISSE» (vedi sotto) per i mezzi pubblicitari, i siti internet, ecc. Il logo può essere impiegato unicamente in presenza di un certificato valido di Bio Suisse. Per l'attuale stato di certificazione è sempre vincolante il certificato.

I prodotti di aziende certificate secondo le direttive Bio Suisse devono recare la dicitura «approved by BIO SUISSE» su contenitori, bollettini di consegna, fatture, ecc. o essere contrassegnati con il logo «approved by BIO SUISSE» (vedi sotto). Sui contenitori destinati all'esportazione deve figurare il logo. Non è permesso l'impiego delle seguenti designazioni: «azienda Gemma», «azienda Bio Suisse», ecc.

Se l'imballaggio finale di un prodotto ha luogo all'estero e il marchio Gemma viene applicato sull'imballaggio, ciò deve avvenire su incarico di un licenziatario di Bio Suisse. In caso di dubbio, Bio Suisse si riserva il diritto di visionare i corrispondenti conferimenti dell'incarico scritti. Se è previsto l'imballaggio oltremare in confezioni definitive il licenziatario è tenuto a inoltrare una domanda a Bio Suisse.

I prodotti «in conversione» certificati secondo le direttive Bio Suisse devono recare la chiara indicazione «prodotto in conversione».

Logo:

1.3 Requisiti sociali

Base: Parte I, capitolo 4

1.3.1 Principi generali

L'adempimento dei requisiti sociali è un elemento essenziale dei requisiti per il riconoscimento Bio Suisse.

Vanno applicati e controllati i punti dei seguenti articoli:

1.3.2 Rapporto di lavoro

In linea di massima deve essere a disposizione un contratto di lavoro scritto per tutti i collaboratori. Il salario deve essere conforme alle leggi locali e essere usuale nel ramo. Per quanto riguarda la durata massima del lavoro valgono le disposizioni di legge regionali risp. statali per il settore. Per principio tutti i collaboratori hanno diritto ad almeno un giorno di riposo (24 ore) dopo 6 giorni consecutivi di lavoro.

Le aziende si impegnano a escludere il lavoro coatto o qualsiasi tipo di lavoro involontario. Se il lavoratore ha rispettato il termine di disdetta, l'azienda non può trattenere né il salario né averi o documenti dei collaboratori per obbligarli a rimanere in azienda.

Per la manodopera stagionale valgono le stesse condizioni e deve essere assunta con contratti di lavoro.

Il capoazienda che incarica subappaltatori è responsabile affinché per tutti i collaboratori valgano le stesse condizioni.

Le condizioni generali di lavoro tutelano la dignità e la salute fisica e psichica dei collaboratori. Le misure disciplinari non violano i diritti umani e sono eque e trasparenti.

1.3.3 Salute e sicurezza

Il capoazienda provvede affinché il lavoro non pregiudichi la salute e la sicurezza delle persone nell'azienda.

La collaborazione in azienda non deve pregiudicare la frequenza scolastica regolare né lo sviluppo fisico, psichico e spirituale dei bambini.

L'azienda deve garantire l'accesso a impianti igienici e a cure mediche. Perdite di salario in seguito a malattia, infortunio e maternità vanno coperte dall'azienda almeno nella misura prevista dalla legge. Le abitazioni messe a disposizione dei collaboratori devono corrispondere almeno ai requisiti usuali nella regione per quanto riguarda le dimensioni, gli impianti (acqua corrente, riscaldamento, luce, mobili), l'igiene (servizi), la raggiungibilità e la protezione della sfera privata.

1.3.4 Equiparazione

Tutti i collaboratori godono degli stessi diritti, indipendentemente dal sesso, dalla religione, dal colore della pelle, dalla nazionalità, dalla provenienza etnica, dall'opinione politica e dall'orientamento sessuale. Tutti i collaboratori hanno in ugual misura diritto all'accesso a corsi di perfezionamento e a prestazioni aziendali da parte del datore di lavoro (p. es. salario in natura, trasporto, ecc.). Essi hanno diritto a un salario e a prestazioni in natura uguali per un lavoro uguale.

1.3.5 Diritti dei lavoratori

I collaboratori hanno la possibilità di tutelare i loro diritti. Essi hanno diritto di riunione e di trattative collettive.

1.3.6 Certificazioni sociali equivalenti

La CMI tiene un elenco delle certificazioni sociali considerate equivalenti. Le aziende che dispongono di una di queste certificazioni non sono tenute a compilare la checklist di Bio Suisse (autodichiarazione). La CMI verifica su richiesta l'equivalenza ai requisiti Bio Suisse di altre certificazioni sociali.

Le aziende certificate secondo uno dei seguenti marchi sono automaticamente riconosciute per quanto riguarda i requisiti sociali di Bio Suisse:

Marchi bio	**Certificazioni del commercio equo e solidale**	**Altre certificazioni sociali**
Naturland	For Life (IMO)	SA 8000
Soil Association Ethical Trade	Fair for Life (IMO)	
Ecocert Fair Trade	FLO CERT (smallholder)	
Rapunzel Hand in Hand	Union Fair Choice	

Le aziende controllate secondo i seguenti marchi non sono tenute a compilare il modulo di autodichiarazione ma devono inoltrare a Bio Suisse il rapporto del controllo del marchio.

Marchi bio	**Certificazioni del commercio equo e solidale**	**Altre certificazioni sociali**
		GRASP (GlobalGap)
		UTZ certified
		Rainforest Alliance (SAN)
		IBD ecosocial certification program

1.4 Commercio equo

Attualmente non esistono direttive per l'estero. Normative relative alle relazioni commerciali eque in Svizzera vedi parte I, cap. 5.

1.5 Dissodamento di superfici ad alto valore di conservazione (High Conservation Value Areas) a scopo agricolo

Base: Parte I, linee guida Bio Suisse

Bio Suisse vieta il dissodamento di superfici ad alto valore di conservazione (High Conservation Value Areas) a scopo agricolo. Si tratta per esempio di foreste vergini/foreste primarie, foreste secondarie di gran pregio, steppe e savane (cfr. definizione sotto). La certificazione Bio Suisse di progetti bio su superfici ad alto valore di conservazione è pertanto escluso. Fanno eccezione le superfici dissodate prima del 1994.

1.5.1 Definizione di superficie ad alto valore di conservazione (High Conservation Value Areas)

Fanno parte delle superfici ad alto valore di conservazione:
- superfici che dal punto di vista globale, regionale o nazionale presentano una biodiversità particolarmente elevata (p. es. numerose specie endemiche o minacciate, rifugi).
- superfici che dal punto di vista globale, regionale o nazionale ospitano ecosistemi tipici del luogo di notevoli dimensioni. Queste aree possono trovarsi all'interno di una determinata unità aziendale o includerla. In questi casi la maggior parte delle popolazioni vitali o addirittura tutte le popolazioni vitali delle specie naturalmente presenti sono tuttora presenti nella loro distribuzione e frequenza originale.
- aree situate in ecosistemi rari, minacciati o compromessi o che li comprendono.
- zone che rivestono una funzione protettiva critica (p. es. protezione di fonti d'approvvigionamento, protezione da erosione).
- regioni che sono di importanza fondamentale per garantire che i bisogni primari della popolazione locale siano soddisfatti (p. es. per la loro economia di sussistenza o per la salute).
- regioni che sono di importanza essenziale per la tradizione culturale e l'identità della popolazione locale (zone di rilevanza culturale, ecologica, economica o religiosa, individuate in collaborazione con la popolazione locale).

1.6 Requisiti relativi alla gestione dell'acqua

Base: parte II, cap. 2.1. «Fertilità del suolo»

1.6.1 Qualità delle acque sotterranee e delle acque superficiali

La qualità delle acque sotterranee e delle acque superficiali non deve essere compromessa in modo grave dalle acque reflue provenienti dall'agricoltura e/o dalla trasformazione.

1.6.2 Sfruttamento delle acque in regioni con scarse risorse idriche

Sono definite regioni con scarse risorse idriche le regioni nelle quali l'evapotraspirazione potenziale è superiore alle precipitazioni nonché le regioni nelle quali il consumo d'acqua può provocare una strutturale penuria d'acqua nelle zone inferiori del bacino idrografico.

Per il consumo di acqua nelle regioni con scarse risorse idriche vale quanto segue: Il prelievo d'acqua non deve provocare l'abbassamento del livello delle acque sotterranee (misurato sull'arco di 5 anni). Il livello delle acque sotterranee di ogni fonte di approvvigionamento idrico va misurato e documentato ogni anno.

Possono essere impiegati solo sistemi di irrigazione a basso consumo idrico (p. es. irrigazione a goccia, a banda o microirrigatori). In casi motivati, per l'agricoltura su piccola scala sono possibili deroghe.

Nelle regioni estremamente aride (clima desertico[1]) l'irrigazione è permessa unicamente durante la notte e nelle prime ore mattutine e per la produzione vegetale durante i mesi invernali (emisfero settentrionale) risp. estivi (emisfero meridionale). Bio Suisse valuta caso per caso le richieste motivate di deroga.

Vanno presentate analisi dell'acqua che ne attestino l'innocuità per lo scopo previsto.

1.6.3 Sfruttamento di risorse idriche non rinnovabili

Lo sfruttamento di risorse idriche non rinnovabili per la produzione agricola e/o per la trasformazione è vietato. Deroghe sono possibili solo se è a disposizione un piano di utilizzazione nel quale sono valutate le conseguenze ecologiche, sociali ed economiche dello sfruttamento.

1.6.4 Sfruttamento di corsi d'acqua

Il prelievo d'acqua non deve modificare il tracciato del corso d'acqua in modo che ne risultino effetti negativi sulla flora e sulla fauna.

1.6.5 Disposizioni per l'irrigazione

L'irrigazione non deve influire negativamente sulla fertilità naturale del suolo (p. es. attraverso salinizzazione, erosione). Se necessario occorre documentare la sostenibilità del sistema di gestione (p. es. mediante una procedura di sorveglianza).

[1] Definizione di clima desertico
Il clima desertico è caratterizzato da 12 mesi aridi con precipitazioni molto scarse o assenti tutto l'anno. Durante l'inverno le temperature sono elevate mentre d'estate sono molto elevate. Essendo le precipitazioni insignificanti per la produzione agricola, il divieto di irrigazione si riferisce al periodo nel quale le temperature sono più elevate (giugno – agosto nell'emisfero settentrionale, dic. – febb. nell'emisfero meridionale).

La legalità del prelievo di acque sotterranee e superficiali va provata all'ente di certificazione. Il prelievo d'acqua va documentato per ogni fonte di approvvigionamento idrico. Il livello delle acque sotterranee di ogni fonte di approvvigionamento idrico va misurato.

L'acqua d'irrigazione non deve contenere sostanze indesiderate che potrebbero pregiudicare la qualità del raccolto. Questo vale in particolare per l'acqua d'irrigazione che ha attraversato campi gestiti in regime non biologico prima di essere impiegata nell'azienda biologica (p. es. nella coltivazione di riso) o che potrebbe essere contaminata da batteri o parassiti patogeni (p. es. colture orticole). In caso di dubbio vanno allegate al rapporto di controllo analisi dell'acqua e/o del prodotto.

1.7 Appropriazione di terreni (Land Grabbing)

Base: Parte I, linee guida Bio Suisse

L'obiettivo è che la sovranità alimentare della popolazione locale sia garantita e che siano tutelati i diritti di usufrutto dei popoli indigeni o dei gestori locali che non sono in possesso di documenti «ufficiali» del registro fondiario.

Bio Suisse non permette l'appropriazione di terreni. Per appropriazione di terreni Bio Suisse intende l'acquisto, l'annessione o l'espropriazione indebita o contro la volontà dei precedenti gestori di superfici. Si tratta dei seguenti casi (elenco non esaustivo):

- ridistribuzione o vendita coatta di superfici
- acquisto illecito di superfici
- superfici il cui acquisto non si è svolto in modo trasparente
- superfici il cui acquisto non ha rispettato i diritti di usufrutto esistenti
- superfici il cui acquisto non è avvenuto con «precedente consenso libero e informato» dei precedenti usufruttuari.

In caso di sospetto di appropriazione indebita di superfici o di acquisizione illecita del diritto di usufrutto, il gestore deve fornire la prova che non si tratta del cosiddetto Land Grabbing. In caso di sospetto è possibile rivolgersi a Bio Suisse o a organizzazioni da essa incaricate per effettuare accertamenti.

Prodotti di superfici il cui possesso o diritto di usufrutto è stato acquisito mediante Land Grabbing non saranno certificati secondo le direttive Bio Suisse.

1.8 Politica dei residui

Base: parte II, cap. 2.5, art. 2.6.3 e 1.3.2. Vedi anche il capitolo 1.6 «Requisiti relativi alla gestione dell'acqua», l'articolo 2.2.5 «Controllo della dispersione», l'articolo 2.2.6 «Coltivazione di superfici precedentemente coltivate a OGM» e il capitolo 3.1 «Separazione del flusso delle merci e rintracciabilità di prodotti certificati da Bio Suisse» delle presenti prescrizioni.

1.8.1 Evitare la presenza di residui

Il capoazienda è tenuto a evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti con sostanze nocive o con coadiuvanti non ammessi. Deve inoltre esaminare tutte le possibili fonti di contaminazione ed escludere nei limiti del possibile le vie di contaminazione.

1.8.2 Zone a rischio di residui

Bio Suisse stabilisce ogni anno quali zone e quali colture sono considerate a rischio per quanto riguarda la presenza di residui. Le organizzazioni di controllo e le aziende interessate sono di volta in volta informate in merito alla classificazione e alle misure richieste. Vedi anche il promemoria di Bio Suisse «Componenti critiche degli alimenti e del foraggio per quanto riguarda gli OGM».

1.8.3 Presenza di residui

In caso di presenza di residui, la certificazione dei prodotti, a dipendenza dell'entità e della natura dei residui, può essere sospeso fino alla scoperta della fonte di contaminazione e all'attribuzione della responsabilità. L'azienda interessata, risp. il progetto interessato, è tenuta a presentare un piano delle misure per escludere in futuro le contaminazioni. Questo piano delle misure deve essere approvato da Bio Suisse. Inoltre va inoltrata a Bio Suisse un'analisi dei rischi per evitare la presenza di residui (Bio Suisse mette a disposizione un modello). In merito alla revoca definitiva del riconoscimento, risp. all'ulteriore certificazione dei prodotti e/o dell'azienda sarà deciso caso per caso al termine dell'inchiesta e d'intesa con i responsabili dell'assicurazione della qualità di Bio Suisse.

2 Prescrizioni produzione vegetale e allevamento di animali

2.1 Conversione all'agricoltura biologica secondo le direttive Bio Suisse

Base: parte II, cap. 1

2.1.1 Periodo di conversione

2.1.1.1 Passaggio da bio a Bio Suisse

Il periodo di conversione secondo direttive bio riconosciute può essere computato al periodo di conversione Bio Suisse (sono escluse le certificazioni retroattive di superfici).

Un'azienda può essere pienamente certificata secondo le direttive Bio Suisse non appena è convertita l'intera azienda, anche se in precedenza era solo parzialmente convertita. Le superfici precedentemente coltivate in regime non biologico sono in conversione 2 anni.

2.1.1.2 Durata della conversione

La conversione Bio Suisse è terminata quando il terreno è stato gestito in regime biologico e certificato per 24 mesi e i prodotti sono certificati come integralmente biologici da un ente di controllo. Come data di conversione vale la data di notifica presso l'ente di controllo e il completo rispetto delle direttive bio.

2.1.2 Prima commercializzazione di colture permanenti dei tropici e dei subtropici come prodotti in conversione

In genere vale la disposizione in uso nell'UE dell'anno 0 (12 mesi di conversione prima della prima commercializzazione come prodotto in conversione). In casi motivati e su richiesta può essere applicata la cosiddetta regola «4 più 4», vale a dire un periodo di conversione di almeno 4 mesi (base: data della notifica) e 4 mesi di preparazione (conferma/controllo, che nei 4 mesi precedenti la data della conversione non sono stati impiegati prodotti ausiliari non ammessi). Occorre garantire che a partire dalla fioritura fino alla raccolta non sono stati impiegati prodotti ausiliari non ammessi.

Per quanto riguarda la prima commercializzazione come prodotti bio, Bio Suisse riprende lo stato di riconoscimento della certificazione Bio UE (o equivalente), vale a dire che non possono essere commercializzati come prodotti Bio Suisse prima che sia stato raggiunto lo stato di riconoscimento bio nella certificazione Bio UE (o equivalente).

2.1.3 Globalità aziendale e definizione di azienda

2.1.3.1 Globalità aziendale

Per la certificazione Bio Suisse di prodotti vegetali l'allevamento di animali dell'azienda produttrice nell'UE deve rispettare almeno il Regolamento UE 834/2007 e negli altri paesi almeno le direttive di base IFOAM.

2.1.3.2 Definizione di azienda

Per azienda agricola si intende un'impresa o uno o più stabilimenti di produzione che rappresenti un'unità di terreno, edifici, inventario e manodopera. Affinché un'azienda possa essere certificata secondo le direttive Bio Suisse vanno adempiute le seguenti condizioni:

a) L'azienda deve essere costituita da un'unità di terreno, edifici, inventario e manodopera
   - Devono essere a disposizione gli edifici necessari alla gestione.
   - L'inventario deve comprendere almeno i macchinari e gli attrezzi necessari per il disbrigo dei lavori quotidiani. L'azienda deve avere a disposizione manodopera propria e la parte principale dei lavori colturali va eseguita da questo gruppo di collaboratori assegnato in modo fisso all'azienda.

b) L'azienda deve essere indipendente
   - L'azienda deve presentare un flusso di merci indipendente da altre aziende agricole (p. es. prodotti, mangimi, sostanze ausiliarie, ecc.).
   - Deve disporre di una contabilità propria.
   - Deve essere gestita da un capoazienda responsabile e competente. Il capoazienda non può avere una funzione direttiva in un'azienda agricola gestita in regime non biologico o in uno stabilimento di produzione agricola non biologico.
   - L'azienda deve essere riconoscibile dall'esterno con un'immagine propria e inconfondibile (ragione sociale, carta intestata, materiale da imballaggio e di dichiarazione, indirizzo dell'azienda).

c) L'azienda deve disporre di un centro dell'azienda territorialmente riconoscibile come tale:
   - Per centro dell'azienda si intende il luogo in cui si trova l'edificio principale e il centro operativo dell'azienda.
   - Nel centro dell'azienda vengono prese le decisioni operative più importanti (organizzazione del lavoro e dell'azienda) e elaborati e amministrati i documenti dell'azienda (piani colturali, documenti di controllo, ecc.).

Nel caso di divisioni aziendali, la globalità aziendale deve essere chiaramente definita all'inizio della conversione, stabilendo per iscritto l'assegnamento degli edifici, dell'inventario e della manodopera. Successive mutazioni di superfici tra queste aziende sono possibili unicamente dopo un periodo di attesa di 5 anni, salvo nel caso in cui l'azienda non biologica venga convertita all'agricoltura biologica secondo le direttive Bio.

Un riconoscimento ufficiale come azienda non deve essere necessariamente ripreso da Bio Suisse.

2.1.4 Conversione graduale – certificazione di aziende in conversione graduale

In linea di massima la globalità aziendale va garantita anche all'estero. Un'azienda agricola estera pertanto può essere certificata come azienda se:

a) l'intera azienda è completamente convertita al momento della prima certificazione. Le modifiche relative al terreno nel corso dell'anno sono gestite in base alla prescrizione relativa alla coltivazione di nuove superfici.

b) al momento della prima certificazione non è completamente convertita, a condizione che:
   - la conversione graduale interessi solo la viticoltura, la frutticoltura o la coltivazione di piante ornamentali,
   - sia a disposizione un piano vincolante di conversione, con un periodo di validità massimo di 5 anni.

2.1.5 Produzione parallela – certificazione di superfici con stato di conversione diverso

Nel caso di produzione parallela di prodotti non nettamente distinguibili (vedi 2.1.5.1) su superfici bio e in conversione in seguito a rilevamento di nuove superfici, la separazione e la rintracciabilità vanno documentate e confermate dall'ente di controllo.

Se la produzione parallela concerne nuove superfici classificate come superfici in conversione solo da Bio Suisse ma che l'ente di certificazione considera superfici interamente biologiche (vale a dire in caso di certificazione retroattiva), l'ente di controllo assieme alla domanda di certificazione Bio Suisse deve presentare la documentazione della separazione dal campo attraverso lo stoccaggio fino alla vendita. Se tale documentazione non è presentata assieme alla domanda, l'intero raccolto della coltura interessata viene declassato a prodotto convenzionale.

La produzione secondo Bio Suisse e secondo altre direttive biologiche/ecologiche di una stessa coltura o specie animale è trattata come descritto sopra.

La produzione parallela in aziende che praticano la conversione graduale (stesse colture secondo metodi di coltivazione diversi nella stessa azienda) è vietata.

2.1.5.1 Definizione di prodotti chiaramente distinguibili

La distinguibilità delle varietà si riferisce ai prodotti del raccolto. L'obiettivo è che le caratteristiche delle varietà dei prodotti del raccolto possano essere verificate in modo indubbio anche dal destinatario della merce sulla scorta della descrizione della varietà senza prodotto comparativo. Ciò serve ad assicurare il flusso fisico delle merci.

In questo senso sono considerati prodotti chiaramente distinguibili le varietà che presentano caratteristiche esteriori visibilmente riscontrabili senza che sia necessario far ricorso ad una prova comparativa. Un esempio: semi di girasole striati rispetto a semi neri.

Le varietà che si distinguono solo per lievi differenze di grandezza o colore riscontrabili solo confrontando le due varietà non sono considerate distinguibili.

In caso di dubbio l'ente di controllo deve presentare alla CMI campioni delle varietà.

2.2 Produzione vegetale

2.2.1 Protezione del suolo

Base: parte II, capitolo 2.1

2.2.1.1 Avvicendamento

L'avvicendamento deve presentare almeno il 20 % di colture che proteggono e rigenerano il suolo risp. che arricchiscono il suolo con sostanze nutritive. Sono esempi di tali colture:

- leguminose da granella o miscele di leguminose da granella (p. es. soia, piselli, fave, lupino, avena/piselli, veccia)
- sovescio (proporzionale alla durata della coltura)
- maggese o residui della raccolta con inerbimento spontaneo di copertura (proporzionale alla durata della coltura)
- prato artificiale o semina di leguminose (p. es. miscela di trifoglio, erba medica)

All'infuori del periodo vegetativo almeno il 50 % della superficie coltivata aperta deve essere sufficientemente ricoperta con piante (vive o deperite). Per periodo vegetativo si intende il periodo principale di produzione di una determinata coltura in una determinata zona pedoclimatica (p. es. nelle regioni aride risp. semiaride dell'emisfero boreale il periodo vegetativo per grano duro e ortaggi è l'inverno).

Riposo colturale

Per le colture campicole annuali occorre rispettare un periodo di attesa di almeno 12 mesi tra due colture principali della stessa specie.

Deroghe

Nelle zone a clima temperato il riso può essere coltivato al massimo due anni su tre. Nelle zone climatiche tropicali, rispettando le disposizioni del presente articolo, una deroga a questa regola è possibile. I requisiti relativi all'avvicendamento con pause di coltivazione tra le colture principali non devono essere applicati in orticoltura e nella coltivazione di erbe.

In casi motivati è possibile derogare alle prescrizioni indicate sopra. La sostenibilità e la conformità alle direttive Bio Suisse dell'attuale avvicendamento sono verificate tra l'altro sulla scorta dei seguenti criteri:

- gestione equilibrata dell'humus
- impedimento dell'erosione
- impedimento di perdite di sostanze nutritive (dilavamento ed erosione)
- protezione preventiva delle piante
- approvvigionamento con sostanze nutritive (arricchimento e mobilizzazione)
- promozione della biodiversità (diversificazione dell'avvicendamento)

Disposizioni in materia di avvicendamento della canna da zucchero

La produzione di canna da zucchero deve soddisfare le seguenti condizioni:

- La canna da zucchero può essere coltivata sulla stessa superficie per al massimo 10 anni.
- Prima di ogni nuovo impianto, sulla superficie vanno coltivate per almeno 6 mesi colture diverse dalla canna da zucchero.

2.2.1.2 Erosione

Occorre impedire l'erosione dovuta al vento, all'acqua o alla gestione (lavorazione del suolo, pascolo, irrigazione, ecc.). Le superfici a rischio non possono essere coltivate.

A dipendenza della situazione vanno adottate le seguenti misure:
- realizzare fasce tampone o mantenere superfici non coltivate
- mantenere sufficiente distanza da corsi d'acqua e pendii scoscesi
- coltivare lungo le curve di livello e garantire una buona evacuazione delle acque nelle superfici che non sono a rischio di erosione come bosco, sottobosco, arbusti, ruscelli, ecc.
- nelle regioni a rischio di erosione dovuta al vento vanno piantati alberi o arbusti a crescita rapida adatti per proteggere dal vento
- evitare l'eccessivo sfruttamento dei pascoli. Badare all'erosione in particolare in caso di pascolo su pendii scoscesi.
- applicare metodi di irrigazione che non causano erosione.
- sui pendii scoscesi a rischio di erosione vanno adottate misure per impedire l'erosione (p. es. terrazzamento e altre misure efficaci per impedire l'erosione.

2.2.2 Materiale di moltiplicazione (semente e materiale vegetativo di moltiplicazione) e piantine

Base: parte II, cap. 2.2

2.2.2.1 Definizione

Vale la terminologia del cap. 2.2 della parte II «Materiale di moltiplicazione». Per «materiale di moltiplicazione» si intende semente e materiale vegetativo di moltiplicazione. Le piantine sono trattate come categoria a sé.

2.2.2.2 Impiego di materiale di moltiplicazione non biologico

L'impiego di materiale di moltiplicazione non biologico trattato comporta in linea di massima la mancata certificazione della coltura interessata. L'impiego di materiale di moltiplicazione non biologico non trattato è possibile solo se è possibile dimostrare che non è ottenibile materiale biologico. Nei paesi in cui la prova è disciplinata in modo analogo al Regolamento bio UE/Ordinanza bio CH (soluzione informatica) è sufficiente una dichiarazione di non disponibilità nel rapporto di controllo. In caso contrario va allegata al rapporto di controllo una conferma scritta della non disponibilità da parte dell'ente di controllo.

Semenza di cereali

L'impiego di semente di cereali non certificata biologica (frumento, spelta, farro medio, farro piccolo, kamut, grano duro, orzo, avena, segale, triticale, riso e miglio) è vietato.

Su richiesta scritta possono essere concesse deroghe nei seguenti casi:
- è provato che la semente bio prevista risp. ordinata per la semina è contaminata da malattie trasmesse dalla semente e non può essere impiegata;
- è documentato che la semente ordinata e confermata dal fornitore non ha potuto essere fornita;
- risemina di colture distrutte per causa di forza maggiore (tempo, animali selvatici, ecc.);
- varietà seminata nel quadro di un esperimento varietale (< 25 % della superficie cerealicola totale e < 5 ha).

Per queste deroghe è necessaria la seguente documentazione:
- richiesta presso l'ente competente statale o l'ente di certificazione (risp. conferma della non disponibilità della stessa)
- conferma delle richieste presso due commercianti di semente
- motivazione dell'impiego della varietà interessata

L'impiego di semente certificata biologica di riso e miglio non è obbligatorio nei paesi in via di sviluppo (giusta elenco OECD DAC) (eccezione: se nel paese interessato sono coltivati con l'impiego di OGM, vedi 2.2.2.4).

2.2.2.3 Piantine e materiale vegetativo di moltiplicazione

In orticoltura e nella coltivazione di erbe le piantine devono provenire da coltivazione certificata biologica. I substrati per piantine devono adempiere ai requisiti di Bio Suisse (tenore massimo di torba 70 %; nessuna aggiunta di concimi con oligoelementi chimici di sintesi e altri additivi, concimazione solo con sostanze ammesse.

Le piantine e il materiale di moltiplicazione per cipolle da semina e piantine di fragole devono provenire da coltivazione biologica certificata. Nelle coltivazioni di banane e nella coltivazione di piante ornamentali sono tollerati piantine e materiale di moltiplicazione da riproduzione meristematica.

2.2.2.4 **Misura preventiva OGM**

Non appena nel paese interessato viene praticata la coltivazione commerciale di una coltura di qualità OGM, per la certificazione Bio Suisse deve essere impiegato materiale di moltiplicazione biologico certificato biologico. Bio Suisse tiene una lista dei paesi e delle colture interessati.

2.2.3 **Superfici per l'incremento della biodiversità (SIB)**

Base: parte II, capitolo 2.3

Il capoazienda si impegna a mantenere, completare o sistemare spazi vitali naturali e ad averne cura. Le superfici per l'incremento della biodiversità devono rappresentare almeno il 7 % calcolato sulla base della superficie agricola utile. Queste superfici devono trovarsi sulla superficie aziendale nell'abituale campo di gestione dell'azienda e devono essere di proprietà del gestore o affittate dallo stesso.

Le superfici per l'incremento della biodiversità hanno per scopo di offrire spazio a una grande varietà di piante e animali indigeni. In tal modo l'azienda risulta inserita in un ecosistema diversificato e autoregolante. Questo contribuisce a mantenere la biodiversità e quindi a favorire la diffusione di animali utili.

Sono computabili i seguenti elementi:
- prati permanenti e pascoli sfruttati non concimati e ricchi di specie
- maggesi fioriti ricchi di specie (durante almeno 18 mesi). Nessuna monocoltura come erba medica, nessuna superficie aperta!
- fasce di colture estensive in campicoltura: fasce non concimate allestite lungo il campo, ricche di specie. Larghezza minima 3 metri.
- alberi da frutta ad alto fusto (viene computata 1 ara per albero)
- alberi indigeni isolati (viene computata 1 ara per albero) e viali alberati
- siepi, boschetti campestri e rive boscate
- fossati umidi, pozzi, stagni, terreni paludosi
- superfici ruderali, mucchi di pietre e terrapieni
- muri a secco
- sentieri naturali ricoperti di vegetazione per almeno 1/3
- bosco ad eccezione di piantagioni sfruttate in modo intensivo (p. es. eucalipto e pioppi).
- altre superfici per l'incremento della biodiversità (allegare la descrizione)

Il 7 % della SIB non deve essere parte della superficie aziendale risp. rientrare nell'abituale campo di gestione dell'azienda se sono adempiuti i seguenti criteri:
- L'azienda si trova in un ambiente naturale (aree boschive, deserto, steppa direttamente confinante lungo almeno il 30 % del confine aziendale) o
- La realizzazione del 7 % SIB all'interno della SAU non contribuirebbe in maniera essenziale alla diversificazione della superficie agricola trattandosi di un sistema di coltivazione molto diversificato o di una struttura aziendale diversificata (sistemi agroforestali e simili) o
- Le superfici aziendali sono raggruppate in una cooperativa di piccoli contadini o in un gruppo di progetto che richiede insieme la certificazione Bio Suisse come progetto bio raggiungendo su tutta la SAU il 7 % SIB.

2.2.4 **Concimazione**

Base: parte II, cap. 2.4

2.2.4.1 **Sostanze e misure ammesse**

Vale l'elenco della parte II, art. 2.4.4.5 delle direttive Bio Suisse che si differenzia dalla lista del Regolamento UE 834/2007 (allegato II) nei seguenti punti:
- Concimi non ammessi: concimi potassici ad alta percentuale contenenti cloro, torba per migliorare la struttura del suolo, chelati chimici di sintesi, p. es. EDTA.
- L'acquisto di concimi aziendali provenienti da allevamento non biologico è tollerato. Il concime aziendale va trattato (p. es. compostaggio in cumulo, aerazione dei liquami). Lo stallatico non deve provenire da allevamento intensivo (Regolamento UE 834/2007). Nel dubbio la commissione del marchio «Importazione» può chiedere un'analisi del concime.

2.2.4.2 **Limiti di concimazione**

Limite massimo (per ha/anno)	**N_{tot} (kg)**	**P_2O_5 (kg)**
orticoltura serra	330	100
Foraggicoltura, orticoltura, erbe, piante ornamentali in campo aperto	225	80
campicoltura (colture sarchiate, cereali)	180	60
fragole	160	35
colture arbustive ed arboree	100	30
salvo:		
avocado	100	35
banane	170	50
tè	150	50
datteri	160	50
agrumi	160	30

2.2.4.3 **Concimazione potassica**

In caso di apporto di oltre 150 kg potassio/ha/anno con concimi potassici minerali è richiesta una prova che ne attesti la necessità (analisi del suolo).

2.2.4.4 **Concimazione fosforica**

Le aziende che impiegano più fosforo di quanto sia consentito giusta i limiti di concimazione devono, su richiesta, documentare mediante analisi del suolo che nelle particelle interessate non vi sia arricchimento o sovrabbondanza di fosforo. In caso di rischio di contaminazione delle acque i limiti di concimazione vanno assolutamente rispettati.

2.2.5 **Controllo della dispersione**

Base: parte II, capitolo 2.5

Nelle zone a rischio una possibile dispersione va monitorata, per esempio con nastri indicatori. In caso di risultati positivi del monitoraggio le fasce o le file marginali vanno raccolte separatamente e smerciate come non biologiche. Vanno inoltre eseguite analisi dei residui dell'intera coltura i cui risultati vanno allegati al rapporto di controllo.

Le immissioni vanno evitate mediante misure paesaggistiche.

In caso di lotta antiparassitaria con aeroplani nell'area dell'azienda biologica, i prodotti impiegati vanno elencati nel rapporto di controllo e vanno eseguite analisi dei residui i cui risultati vanno allegati al rapporto di controllo.

2.2.6 **Coltivazione di superfici precedentemente coltivate a OGM**

Base: parte II, articolo 2.5.1

Per le particelle sulle quali prima della gestione biologica sono state coltivate piante OGM è prescritto un avvicendamento adeguato durante almeno due anni (corrispondente al periodo di conversione), vale a dire che durante questo periodo non può essere coltivata né la stessa coltura né una coltura che potrebbe incrociarsi con la stessa. Questi campi vanno contrassegnati in modo particolare e indicati nel piano delle particelle. L'avvicendamento e altre misure sono discusse in occasione del controllo e iscritte nel rapporto di controllo. In caso di coltivazione della stessa coltura nell'azienda biologica possono essere richieste analisi del raccolto.

Per la colza bio dopo coltivazione di colza OGM Bio Suisse propone un periodo d'attesa di 15 anni senza lotta mirata e di 2 anni con lotta mirata contro l'espansione di piante spontanee.

In caso di coltivazione di nuove superfici o di neoconversione nelle regioni in cui sono coltivate piante OGM va generalmente richiesta una prova della precedente gestione.

2.2.7 Protezione delle piante e prodotti fitosanitari

Base: parte II, capitolo 2.6

2.2.7.1 Sostanze e misure

Sono ammesse le sostanze e le misure giusta l'art. 2.6.4 nella parte II delle direttive Bio Suisse che si differenzia dalla lista del Regolamento UE 834/2007 (allegato II) nei seguenti punti:
Non sono ammessi:

- piretroidi sintetici (anche nelle trappole)
- bioerbicidi
- regolatori della crescita;
- preparati a base di zolfo e di rame nella coltivazione di cereali, leguminose e sementi oleose.

2.2.7.2 Impiego prescritto dallo Stato di prodotti fitosanitari chimici di sintesi

Nel caso di impiego di prodotti prescritto dallo stato ai bordi delle strade vanno adempiuti i requisiti relativi al controllo della dispersione. L'impiego prescritto su una coltura comporta la revoca del riconoscimento della coltura interessata. In caso di esecuzione del trattamento da parte del capoazienda, l'intera azienda viene privata del riconoscimento.

2.2.7.3 Impiego di rame

Nel caso di prima certificazione è tollerato un superamento di al massimo il 20 per cento della quantità massima consentita da Bio Suisse, per la certificazione successiva valgono le quantità massime consentite da Bio Suisse. Se in un'azienda alla prima certificazione viene coltivata una coltura per la quale non è stata inoltrata una domanda di certificazione Bio Suisse, l'impiego di rame in questa coltura può essere superato del 100 % al massimo.

2.2.7.4 Impiego di etilene

L'impiego di etilene per l'induzione della fioritura nelle colture di ananas è ammessa. Come fonti di etilene sono ammessi unicamente l'etilene puro ottenuto con procedimenti tecnici o l'etilene di provenienza naturale. L'impiego di etefon o di carburo di calcioetilene è vietato.

2.2.7.5 Disinfezione del terreno

La vaporizzazione superficiale e la «solarizzazione» del suolo per la disinfezione o la lotta contro le infestanti sono ammesse.

2.2.7.6 Microorganismi effettivi

Per l'impiego di microorganismi effettivi consentiti in agricoltura biologica occorre presentare una conferma del produttore attestante l'assenza di OGM.

2.2.8 Debbiatura

Base: parte II, capitolo 2.6

I residui delle colture non possono essere bruciati e vanno compostati. Si possono invece bruciare i residui della potatura di piante ed arbusti. È inoltre vietata la debbiatura di superfici coltivate a canna da zucchero prima della raccolta.

2.2.9 Inerbimento delle colture permanenti

Base: parte II, capitolo 3

In caso di condizioni pedoclimatiche molto diverse da quelle svizzere (p. es. regioni aride) l'inerbimento durante il periodo delle piogge può essere limitato a quattro mesi. Se l'inerbimento spontaneo è insufficiente occorre seminare un sovescio.

2.2.10 Impianti di alberi da frutta sparsi

Base: parte II, capitolo 1

La frutta di alberi sparsi viene certificata secondo le direttive Bio Suisse solo se proviene

- da aziende agricole interamente convertite al biologico che adempiono i requisiti Bio Suisse
- da gruppi di piccoli contadini che possono essere certificati come tali
- da alberi da frutto che possono essere classificati come selvatici (cfr. capitolo 4 «Prescrizioni per la raccolta di piante selvatiche»).

2.3 Allevamento di animali

2.3.1 Certificazione di aziende con allevamento di animali risp. di prodotti di origine animale

Per la certificazione Bio Suisse di prodotti vegetali l'allevamento di animali dell'azienda produttrice nell'UE deve rispettare almeno il Regolamento UE 834/2007 e negli altri paesi almeno i requisiti minimi Bio Suisse relativi all'allevamento di animali in aziende all'infuori dell'Europa:

- nessun trasferimento di embrioni e/o interventi di ingegneria genetica
- gli animali possono muoversi nella stalla in maniera conforme alla specie
- gli animali sono protetti da danni dovuti al caldo, al freddo, alla polvere, a gas nocivi, all'umidità
- nessun pavimento grigliato
- gli animali dispongono di un'area di uscita sufficiente e/o sono portati al pascolo
- nessun allevamento in gabbia
- acquisto di foraggio non biologico inferiore al 10 % (ruminanti) risp. al 15 % (non ruminanti). In casi eccezionali motivati la parte di foraggio non biologico può essere superiore.
- nessun impiego di additivi vietati nel foraggio: antibiotici, ormoni, sulfonamidi, coccidiostatici, stimolatori della crescita e stimolanti sintetici, stimolatori dell'appetito sintetici, coloranti artificiali, uree, rifiuti della macellazione per ruminanti, letame di pollame o stallatico (tutti i tipi di escrementi), amminoacidi puri, organismi geneticamente modificati o derivati degli stessi
- nessun impiego di sostanze vietate in medicina veterinaria: sostanze di origine sintetica per la stimolazione della produzione o per contenere la crescita naturale, ormoni per suscitare i calori o per la sincronizzazione dei calori, stimolatori della crescita sintetici
- i denti dei maiali non sono troncati e la coda non è mozzata
- i becchi del pollame non sono spuntati

Per la certificazione Bio Suisse di prodotti di origine animale l'allevamento di animali dell'azienda produttrice deve rispettare le direttive Bio Suisse (fanno eccezione i gamberetti e i molluschi, vedi art. 2.3.2). Il controllo va eseguito da un ente di controllo designato dalla CMI, in genere si tratta di un ente autorizzato al controllo Bio Suisse in Svizzera.

2.3.2 Acquacoltura

Base: parte II, capitoli 1 e 5.8

Le direttive Bio Suisse si riferiscono alla detenzione e all'allevamento di pesci (trota, salmone, carpa, ecc.). La certificazione Bio Suisse di gamberi (gamberetti e gamberi) e molluschi è possibile alle seguenti condizioni:

- Le direttive di Naturland e.V., DE-Gräfelfing[2] o direttive equivalenti devono essere rispettate.
- La definizione di azienda di Bio Suisse deve essere rispettata.
- Non è consentita la produzione parallela di gamberetti/molluschi non biologici e biologici.
- Il periodo di conversione si orienta all'attuale Regolamento UE sull'acquacoltura (in genere 2/3 della durata di vita della specie di pesci allevata). Analogamente all'UE non possono pertanto essere commercializzati animali da acquacoltura «in conversione».
- Nel caso di gruppi di produttori vanno adempiuti i requisiti Bio Suisse relativi al controllo contenuti nelle presenti norme di attuazione della CMI.

2.3.3 Apicoltura

Base: parte II, capitolo 5.9 e parte III, capitolo 10.2

La certificazione Bio Suisse di singoli produttori di miele/gruppi di produttori di miele può avvenire direttamente sulla scorta del certificato bio UE e di una conferma dell'ente di controllo attestante che i seguenti punti sono adempiuti.

- Per combattere la varroa non possono essere impiegati oli essenziali prodotti sinteticamente (come p. es. timolo sintetico).
- Contenuto massimo di acqua nel miele 18 %.
- Conferma che non sono dissodate superfici ad alto valore di conservazione (p. es. foresta vergine) se l'apicoltore gestisce un'azienda agricola.

L'estrazione del miele avviene in conformità alla parte III, capitolo 10.2.

[2] http://www.naturland.de/richtlinien.html

3 Prescrizioni per trasformazione e commercio

3.1 Separazione del flusso delle merci e rintracciabilità di prodotti certificati da Bio Suisse

Base: parte I, articolo 2.1.3.1

3.1.1 Rintracciabilità

La rintracciabilità dei prodotti certificati da Bio Suisse deve essere garantita in ogni momento dal singolo produttore fino al consumatore. I prodotti devono essere accompagnati da un documento di accompagnamento (p. es. bollettino di consegna, fattura, protocollo della trasformazione, ecc.) dalla raccolta fino alla fornitura al cliente. Ogni membro della catena di produzione, trasformazione, commerciale risp. di trasporto è tenuto a compilare la documentazione di accompagnamento della merce giusta i requisiti indicati sotto.

La merce certificata da Bio Suisse deve essere contrassegnata in modo chiaro e ben visibile a ogni livello e stoccata separatamente per ridurre al minimo il rischio di confusione o di mescolanza con prodotti non certificati da Bio Suisse.

3.1.2 Requisiti relativi alla rintracciabilità e alla documentazione di accompagnamento della merce

Produzione: al momento della fornitura al centro di raccolta, ogni unità di imballaggio deve recare le seguenti indicazioni:

- nome e/o codice del produttore
- condizioni di controllo
- data di fornitura risp. del raccolto
- nome del prodotto risp. qualità del prodotto
- peso risp. unità quantitativa

Sono unità di imballaggio singoli sacchi, casse, botti o altri contenitori. Se le singole unità di imballaggio sono riunite in unità più grandi (p. es. su una paletta avvolte da pellicola, singoli sacchi in un saccone bigbag, ecc.), il contenitore più grande è considerato l'unità di imballaggio.

Trasformazione, imballaggio, trasporto: ogni volta che merce certificata da Bio Suisse viene riconfezionata in un nuovo contenitore (p. es. dopo la cernita e l'imballaggio o dopo la trasformazione), sul contenitore va apposta una nuova etichetta. Inoltre va compilato un nuovo documento di accompagnamento. Il contenitore e il documento di accompagnamento della merce devono recare le seguenti indicazioni:

- data di imballaggio risp. di trasformazione
- condizioni di controllo (approved by BIO SUISSE/approved by BIO SUISSE prodotto in conversione)
- nome del produttore (o numero di partita se si tratta di miscele di prodotti di diversi produttori)
- nome del prodotto risp. qualità del prodotto

I protocolli della trasformazione devono documentare la composizione e la provenienza della merce sulla scorta dei numeri di partita. Per ogni riconfezionamento vanno registrate la consegna e l'accettazione. Il procedimento è lo stesso come per l'accettazione della merce nel centro di raccolta. Una copia del documento di accompagnamento della merce deve seguire la merce al prossimo livello di trasformazione risp. commerciale.

3.1.3 Archiviazione e verifica della documentazione di accompagnamento della merce

Archiviazione: al momento della fornitura della merce, una copia del documento di accompagnamento della merce rimane al fornitore, una copia va consegnata al destinatario e una copia serve all'identificazione della merce in caso di ulteriori fasi di trasporto e/o di trasformazione. Questa procedura si ripete per ogni cambio di imballaggio.

Prova dell'integrità del prodotto: l'ente di controllo deve poter visionare la documentazione del flusso delle merci per verificare la separazione del flusso delle merci e la rintracciabilità. Tale documentazione deve descrivere e confermare la separazione di merce certificata da Bio Suisse e di merce non certificata da Bio Suisse.

3.2 Controllo dei parassiti nello stoccaggio e nella trasformazione

Base: parte III, capitolo 1.12

3.2.1 Principi

- Le misure preventive hanno precedenza assoluta su qualsiasi tipo di trattamento.
- L'obiettivo è la rinuncia a prodotti antiparassitari chimici di sintesi.
- I provvedimenti di lotta vanno documentati.
- Le aziende che presentano un elevato rischio di infestazione necessitano di un sistema di controllo degli organismi nocivi particolarmente esteso. Sono aziende a rischio:
  - le aziende che eseguono estesi trattamenti contro i parassiti (nebulizzazioni e/o fumigazioni);
  - le aziende certificate per lo stoccaggio e/o la lavorazione di prodotti a base di cereali risp. essiccati (frutta secca, noci, spezie, erbe, tè, cacao, caffè, sementi oleose) (p. es. magazzini, mulini).

3.2.2 Requisiti relativi a un sistema di controllo dei parassiti nelle aziende a rischio

Sistema integrato, monitoraggio	Le aziende a rischio necessitano di un sistema di controllo esteso dei parassiti. Questo requisito può essere soddisfatto in diversi modi: 1. l'azienda è certificata BRC risp. IFS o 2. nell'azienda è stato installato un sistema integrato di lotta contro i parassiti da parte di una ditta specializzata o 3. l'azienda dispone di un sistema di controllo dei parassiti proprio (incl. prevenzione (pulizia), monitoraggio, procedura definita in caso di infestazione, responsabilità disciplinata). In singoli casi, a dipendenza della struttura dell'azienda, il sistema di controllo dei parassiti può essere semplice. In caso di trattamenti estesi in locali e impianti nei quali sono trasformati risp. stoccati anche prodotti riconosciuti da Bio Suisse un sistema proprio non è sufficiente.

3.2.3 Requisiti relativi all'impiego di prodotti antiparassitari[3]

Trappole, esche	■ per combattere localmente i roditori sono permesse trappole ed esche stazionarie con rodenticidi. ■ la lotta locale contro gli insetti con trappole per insetti (incluse trappole a raggi UV e trappole a feromoni) e trappole stazionarie ad esca è ammessa. I prodotti certificati da Bio Suisse non possono in nessun caso entrare in contatto con i mezzi di lotta.
Impiego diretto su prodotti certificati da Bio Suisse	■ misure fisiche-meccaniche come trasferire, pulire, arieggiare, setacciare, asportare/aspirare zone contaminate, scuotere e l'impiego di mulini a perni; ■ procedimenti termici (p. es. surgelare, trattamenti termici di locali e impianti); ■ fumigazione con gas inerti come CO_2, N_2, incl. disinfestazione sotto pressione; ■ farina fossile (biossido di silicio); ■ impiego di organismi utili. Attenzione: il piretro naturale non è ammesso!

[3] Nelle aziende di produzione sono ammessi unicamente i seguenti procedimenti: procedimenti termici e meccanici, farina fossile e fumigazione con gas inerti.

Impiego locale di prodotti a spruzzo, trattamenti delle tane	■ i trattamenti locali con prodotti a spruzzo sono ammessi (p. es. trattamento locale, saltuario di focolai d'infestazione, lotta locale contro le formiche). ■ vanno eseguiti con prodotti non volatili formulati con acqua (senza solventi organici). In ordine di priorità discendente: 1. piretro naturale con o senza aggiunta di piperonilbutossido (sinergizzante); 2. deltametrina, permetrina, cipermetrina o chlorpirifos microincapsulato (non applicabili a T > 30 °C). I prodotti certificati da Bio Suisse non possono essere stoccati/lavorati nello stesso locale. I prodotti certificati da Bio Suisse non devono entrare in contatto con i mezzi di lotta.
Nebulizzazione di locali e/o impianti	■ Prodotti ammessi in ordine di priorità discendente: 1. piretro naturale con o senza aggiunta di piperonilbutossido (sinergizzante); 2. diclorvos. ■ Tutti i prodotti certificati da Bio Suisse vanno rimossi dai locali e dagli impianti da nebulizzare. L'unica eccezione è rappresentata dalle materie prime e dai prodotti semilavorati imballati a tenuta di gas (p. es. contenitori di metallo a tenuta di gas). ■ Occorre prestare la massima attenzione affinché i prodotti impiegati per la nebulizzazione non possano giungere sui prodotti certificati da Bio Suisse e contaminarli. Occorre provvedere che i locali e gli impianti da nebulizzare siano sufficientemente ermetici. ■ Dopo la nebulizzazione i locali e gli impianti vanno sufficientemente aerati prima di reintrodurre risp. trasformare i prodotti. Periodo d'attesa: 24h. ■ L'azienda deve assicurarsi che le materie prime e i prodotti biologici non siano contaminati dopo il reimmagazzinamento (nessun residuo sui prodotti): 1. Sufficiente pulizia dei locali e degli impianti 2. La prima partita prodotta dopo la nebulizzazione non può essere commercializzata come merce Bio Suisse.
Fumigazioni di locali e/o impianti	■ Mezzi ammessi: 1. fosfina; 2. difluoruro di sulfurile ■ Tutte le materie prime, i prodotti semilavorati e i prodotti finali certificati da Bio Suisse vanno rimossi dai locali e dagli impianti da fumigare. ■ Occorre prestare attenzione affinché i gas non possano giungere sui prodotti certificati da Bio Suisse da sili non ermetici o tubazioni e quindi contaminarli. A questo scopo i prodotti, se necessario, vanno rimossi da locali vicini (celle di silo, ecc.) o i locali da fumigare devono essere resi ermetici alle fuoriuscite di gas. ■ Dopo la fumigazione i locali/gli impianti vanno sufficientemente aerati e va rispettato un periodo di attesa di almeno 24 h prima della trasformazione risp. del reimmagazzinamento dei prodotti certificati da Bio Suisse. ■ L'azienda deve assicurarsi che le materie prime e i prodotti biologici non siano contaminati dopo il reimmagazzinamento (nessun residuo sui prodotti). La prima partita prodotta dopo la fumigazione non può essere commercializzata come merce riconosciuta da Bio Suisse.

4 Prescrizioni per la raccolta di piante selvatiche

Base: parte IV

4.1 Definizioni

Sono considerate piante selvatiche le piante e i funghi commestibili nonché parti di essi, presenti nella natura, nei boschi e sulle superfici agricole non coltivate. La raccolta di piante selvatiche è considerata un complemento alla produzione agricola.

Le piante selvatiche raccolte per le quali sono state adottate misure colturali sono considerate prodotti agricoli e non piante selvatiche ai sensi della presente prescrizione.

4.2 Periodo di conversione

Per la raccolta di piante selvatiche non vi è periodo di conversione.

4.3 Dichiarazione

Per prodotti provenienti esclusivamente dalla raccolta selvatica, la stessa va dichiarata nella denominazione specifica, per prodotti composti va dichiarata nell'elenco degli ingredienti (p. es. «raccolta selvatica certificata»).

4.4 Controllo

In occasione del controllo deve essere a disposizione una descrizione completa della zona di raccolta (vedi punto 4.5), dell'attività di raccolta (punto 4.6), della prova della sostenibilità ecologica (stabilità dell'habitat e biodiversità; punto 4.7) nonché dello stoccaggio e della trasformazione (punto 4.8). Al rapporto di controllo vanno allegati i documenti elencati ai punti 4.5–4.8. La «checklist di Bio Suisse per progetti di raccolta di piante selvatiche» può essere di aiuto.

4.5 Area di raccolta

Per quanto riguarda l'area di raccolta devono essere noti i seguenti dati documentati per il controllo:
- condizioni topografiche e pedoclimatiche nell'area di raccolta
- condizioni di proprietà e di usufrutto nell'area di raccolta. I diritti di proprietà o di usufrutto di comunità locali e delle popolazioni indigene vanno rispettati.
- fonti di emissione nell'area di raccolta e nelle vicinanze: quali esistono e in quale misura
- dimensioni, posizione geografica e delimitazione dell'area di raccolta
- prova che negli ultimi 3 anni non sono state impiegate sostanze ausiliarie non ammesse in agricoltura biologica. In genere è sufficiente una spiegazione plausibile assieme all'ispezione dell'area da parte del controllore. Nel dubbio deve essere a disposizione una conferma del proprietario delle superfici o può essere richiesta un'analisi dei residui.

Questi dati devono essere documentati nei piani delle particelle, nelle cartine geografiche o nei piani catastali di regola in scala massima 1:50'000. Sui piani devono figurare i confini dell'area di raccolta, eventuali fonti di emissione nonché i centri di raccolta e di stoccaggio.

4.6 Attività di raccolta

Sull'attività di raccolta devono essere noti i seguenti dati documentati per il controllo:
- procedimento di raccolta dalla pianificazione alla raccolta, allo stoccaggio, alla trasformazione e alla vendita
- rapporto della raccolta (raccoglitore, quantità, data)
- qualificazione e formazione dei raccoglitori
- identità dei responsabili principali della raccolta
- nome comune e botanico delle piante selvatiche raccolte
- Devono inoltre essere a disposizione i seguenti documenti inerenti all'attività di raccolta:
- permesso di raccolta (se previsto dalla legge)
- elenco dei raccoglitori (vanno elencati tutti i raccoglitori adulti)
- esempio di contratto tra il responsabile del progetto e il raccoglitore, nel quale il raccoglitore tra l'altro conferma:
  - di raccogliere solo nelle aree definite dalla direzione di progetto
  - di seguire le istruzioni e le prescrizioni inerenti alla raccolta sostenibile (norme vigenti, tecnica di raccolta, intensità di sfruttamento, periodo di raccolta, ecc.)
  - di non raccogliere in zone a rischio di immissioni
  - di non raccogliere o stoccare contemporaneamente lo stesso prodotto secondo criteri diversi
  - di usare solo contenitori esenti da residui e adatti per derrate alimentari

I raccoglitori devono disporre di conoscenze sulla raccolta sostenibile, il responsabile della raccolta deve informare in merito.

Il responsabile del progetto non può essere nel contempo capoazienda di un'azienda gestita in regime non biologico.

I raccoglitori devono adempiere ai requisiti Bio Suisse per quanto riguarda l'intera quantità della stessa specie di pianta raccolta.

4.7 Stabilità dell'habitat e biodiversità

L'attività di raccolta deve essere ecologicamente sostenibile. Essa è considerata tale se la stabilità dell'habitat e la biodiversità non sono pregiudicate. La valutazione della sostenibilità va effettuata di caso in caso. Gli accordi internazionali nonché le leggi, le prescrizioni e le disposizioni nazionali vanno rispettati. Per la valutazione della sostenibilità ecologica devono essere noti i seguenti dati documentati per il controllo:

- descrizione della zona incl. inventario
- parti delle piante selvatiche raccolte (pianta intera, foglie, fiori, ecc.) e quantità utilizzate di ogni pianta (p. es. 1/3 della radice)
- intensità di sfruttamento nell'area di raccolta
- altre attività di raccolta nella stessa area incl. attività di raccolta di raccoglitori non facenti parte del progetto

Il controllore conferma la sostenibilità ecologica. Se necessario occorre consultare un esperto indipendente.

4.8 Trasformazione e stoccaggio

Per la trasformazione e lo stoccaggio delle piante selvatiche valgono le stesse norme come per i prodotti agricoli. Per la trasformazione occorre compilare la «Checklist Bio Suisse trasformazione e commercio».

La riproduzione è ammessa unicamente con il consenso dell'editore

Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen
Association suisse des organisations d'agriculture biologique
Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica
Associaziun svizra da las organisaziuns d'agricultura biologica

BIO SUISSE
Peter Merian-Strasse 34 . CH-4052 Basel
Tel. 061 204 66 66 . Fax 061 204 66 11
www.bio-suisse.ch . bio@bio-suisse.ch